

1 +  
чр. 19

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования  
"Ивановский государственный химико-технологический университет"



Утверждаю

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План утвержден Ученым советом ИГХТУ

Протокол № 6-б

29.06.2015

Шарнин В.А.

06 2015 г.

**19.03.02**

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

**Кафедра:** Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии (ТПП и БТ)

**Факультет:** ОХиТ

Квалификация: <i>Бакалавр</i>
Программа подготовки: <i>прикладн. бакалавриат</i>
Форма обучения: <i>очная</i>
Срок обучения: <i>4г</i>

Год начала подготовки 2015

Образовательный стандарт 211  
12.03.2015

**Согласовано**

Проректор по учебной работе

[Signature] / Бутман М.Ф./

Начальник УМУ

[Signature] / Гордина Н.Е./

Декан

[Signature] / Константинова Е.П./

Зав. кафедрой

[Signature] / Макаров С.В./

## 1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август													
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52								
I																		К	Э	Э	Э	Э	К																						Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																		К	Э	Э	Э	Э	К																		Э	Э	Э	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К				
III																		К	Э	Э	Э	Э	К																		Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
IV																		К	Э	Э	Э	Э	К	П	П	П	П										Э	Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К								

## 2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	17	17	<b>34</b>	17	15	<b>32</b>	17	15	<b>32</b>	15	9	<b>24</b>	122
Э	Экзаменационные сессии	4	3	<b>7</b>	4	3	<b>7</b>	4	3	<b>7</b>	4	2	<b>6</b>	27
У	Учебная практика		2	<b>2</b>		4	<b>4</b>							6
	Научно-исследовательская работа (рассред.)										2		<b>2</b>	2
П	Производственная практика								4	<b>4</b>	4	4	<b>4</b>	8
Д	Выпускная квалификационная работа										6	6	<b>6</b>	6
К	Каникулы	2	7	<b>9</b>	2	7	<b>9</b>	2	7	<b>9</b>	2	8	<b>10</b>	37
<b>Итого</b>		23	29	<b>52</b>	23	29	<b>52</b>	23	29	<b>52</b>	23	29	<b>52</b>	208
Студентов		20			20			17						
Групп		1			1			1						



№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры			
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя					
				Всего	Ауд					СРС				Контр оль	Всего	Ауд								СРС	Контр оль	Всего	Ауд								СРС	Контр оль	
					Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС							Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС							Всего	Лек	Лаб	Пр							СРС
ИТОГО				<b>1 062</b>								<b>30</b>	21		<b>1 184</b>								<b>31</b>	22		<b>2 246</b>							<b>61</b>	43			
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1 044</b>								<b>29</b>			<b>1 184</b>								<b>31</b>			<b>2 228</b>						<b>60</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>63</b>											<b>63</b>											<b>63</b>											
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)			<b>30</b>											<b>28</b>												<b>29</b>										
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и И			<b>30</b>											<b>28</b>												<b>29</b>										
Аудиторная (физ.к.)														<b>4</b>												<b>2</b>											
ДИСЦИПЛИНЫ			(Δ)	<b>Δ 72</b>							<b>Δ 216</b>		ТО: 17		<b>Δ 4</b>							<b>Δ 162</b>		ТО: 17		<b>Δ 76</b>					<b>Δ 378</b>		ТО: 34				
			(Предельное)	1 134							216		ТО*: 17		1 080							162		ТО*: 17		2 214					378		ТО*: 34				
			(План)	<b>1 062</b>	<b>518</b>	<b>153</b>	<b>85</b>	<b>280</b>	<b>544</b>		<b>30</b>		Э: 4		<b>1 076</b>	<b>544</b>	<b>179</b>	<b>170</b>	<b>195</b>	<b>532</b>		<b>28</b>		Э: 3		<b>2 138</b>	<b>###</b>	<b>332</b>	<b>255</b>	<b>475</b>	<b>##</b>	<b>58</b>		Э: 7			
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	ЗаО	<b>108</b>	51			51	57		3			За	<b>72</b>	34			34	38		2			За ЗаО	<b>180</b>	85			85	95		5	30	1234		
2	Б1.Б.2	История												Экз	<b>108</b>	51	26		25	57		3			Экз	<b>108</b>	51	26		25	57		3	28	2		
3	Б1.Б.3	Философия	Экз	<b>108</b>	51	17		34	57		3															Экз	<b>108</b>	51	17		34	57		3	32	1	
4	Б1.Б.5	Математика	Экз За	<b>216</b>	102	34		68	114		6			Экз За	<b>144</b>	68	34		34	76		4			Экз(2) За(2)	<b>360</b>	170	68		102	190		10	20	12		
5	Б1.Б.6	Информатика												Экз	<b>180</b>	85	34	51		95		5			Экз	<b>180</b>	85	34	51		95		5	21	2		
6	Б1.Б.7	Физика, ч. 1	Экз	<b>144</b>	68	34	34		76		4														Экз	<b>144</b>	68	34	34		76		4	7	1		
7	Б1.Б.8	Общая и неорганическая химия	Экз За	<b>144</b>	68	34	34		76		4														Экз За	<b>144</b>	68	34	34		76		4	8	1		
8	Б1.Б.9	Органическая химия	За	<b>108</b>	34	17	17		74		3			Экз	<b>108</b>	51	17	34		57		3			Экз За	<b>216</b>	85	34	51		131		6	14	12		
9	Б1.Б.10	Биохимия												ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3			ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3	14	2		
10	Б1.Б.11	Инженерная и компьютерная графика	За	<b>72</b>	34			34	38		2			ЗаО	<b>72</b>	34			34	38		2			За ЗаО	<b>144</b>	68			68	76		4	22	12		
11	Б1.Б.23	Физическая культура и спорт	За	<b>72</b>	68			68	4		2														За	<b>72</b>	68			68	4		2	31	1		
12	Б1.В.ОД.2	Культурология	За	<b>72</b>	34	17		17	38		2														За	<b>72</b>	34	17		17	38		2	28	1		
13	Б1.В.ОД.4	Физика, ч. 2												Экз	<b>144</b>	68	34	34		76		4			Экз	<b>144</b>	68	34	34		76		4	7	2		
14		Элективные курсы по физической культуре и спорту												За	<b>68</b>	68			68						За	<b>68</b>	68			68				31	234567		
15	Б1.В.ДВ.4.1	Химия углеводов												За	<b>72</b>	34	17	17		38		2			За	<b>72</b>	34	17	17		38		2	14	2		
16	Б1.В.ДВ.4.2	Химия полисахаридов												За	<b>72</b>	34	17	17		38		2			За	<b>72</b>	34	17	17		38		2	14	2		
17	ФТД.1	Основы информационной культуры	За	<b>18</b>	8			8	10		1			За	<b>18</b>	8			8	10		1			За	<b>18</b>	8			8	10		1		1		
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>				Экз(4) За(6) ЗаО											Экз(5) За(3) ЗаО(2)											Экз(9) За(9) ЗаО(3)											
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)												108							3	2			108							3	2			
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности														ЗаО	108								3	2		ЗаО	108							3	2		2
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>																																					
<b>КАНИКУЛЫ</b>												2											7										9				



№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестры			
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя					
				Всего	Ауд					СРС				Контр оль	Всего	Ауд								СРС	Контр оль	Всего	Ауд								СРС	Контр оль	
					Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС							Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС							Всего	Лек	Лаб	Пр							СРС
ИТОГО				<b>1 078</b>							<b>29</b>	21		<b>1 176</b>							<b>31</b>	22		<b>2 254</b>						<b>60</b>	43						
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1 078</b>							<b>29</b>	21		<b>1 176</b>							<b>31</b>	22		<b>2 254</b>						<b>60</b>	43						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>64</b>										<b>64</b>										<b>64</b>													
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)			<b>26</b>										<b>25</b>										<b>26</b>													
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и И			<b>26</b>										<b>25</b>										<b>26</b>													
	Аудиторная (физ.к.)			<b>2</b>										<b>4</b>										<b>3</b>													
ДИСЦИПЛИНЫ			(Δ)	<b>Δ 56</b>							<b>Δ 216</b>	ТО: 17 ТО*: 17 Э: 4		<b>Δ 12</b>							<b>Δ 162</b>	ТО: 15 ТО*: 15 Э: 3		<b>Δ 68</b>					<b>Δ 378</b>	ТО: 32 ТО*: 32 Э: 7							
			(Пределное)	1 134							216		972								162		2 106														
			(План)	<b>1 078</b>	<b>476</b>	<b>153</b>	<b>221</b>	<b>102</b>	<b>602</b>		<b>29</b>			<b>960</b>	<b>435</b>	<b>120</b>	<b>225</b>	<b>90</b>	<b>525</b>		<b>25</b>			<b>2 038</b>	<b>911</b>	<b>273</b>	<b>446</b>	<b>192</b>	<b>##</b>	<b>54</b>							
1	Б1.Б.13	Процессы и аппараты пищевых производств	Экз КП	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5												Экз КП	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5	19	45				
2	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника	За	<b>108</b>	34	17		17	74		3												За	<b>108</b>	34	17		17	74		3	19	5				
3	Б1.Б.19	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья											За	<b>72</b>	30	15	15		42		2		За	<b>72</b>	30	15	15		42		2	12	6				
4	Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания	Экз	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5												Экз	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5	12	5				
5	Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции											За	<b>108</b>	45	15	15	15	63		3		За	<b>108</b>	45	15	15	15	63		3	12	6				
6	Б1.В.ОД.5	Физическая химия	Экз За	<b>180</b>	85	34	51		95		5												Экз За	<b>180</b>	85	34	51		95		5	9	45				
7	Б1.В.ОД.8	Коллоидная химия											Экз За	<b>144</b>	60	30	30		84		4		Экз За	<b>144</b>	60	30	30		84		4	9	6				
8	Б1.В.ОД.9	Биохимия зерна и хлебопечения	Экз	<b>108</b>	51	17	17	17	57		3												Экз	<b>108</b>	51	17	17	17	57		3	12	5				
9	Б1.В.ОД.10	Товароведение пищевых продуктов											Экз	<b>144</b>	60	15	45		84		4		Экз	<b>144</b>	60	15	45		84		4	12	6				
10	Б1.В.ОД.11	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий											Экз	<b>144</b>	60	30	30		84		4		Экз	<b>144</b>	60	30	30		84		4	12	6				
11	Б1.В.ОД.12	Технология производства кондитерских изделий											Экз За	<b>144</b>	60	15	30	15	84		4		Экз За	<b>144</b>	60	15	30	15	84		4	12	6				
12	Б1.В.ОД.13	Технология производства макаронных изделий	Экз	<b>108</b>	51	17	34		57		3												Экз	<b>108</b>	51	17	34		57		3	12	5				
13	Б1.В.ОД.18	Органолептический анализ пищевых продуктов	ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3												ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3	12	5				
14	Б1.В.ОД.19	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции	За	<b>72</b>	34	17	17		38		2												За	<b>72</b>	34	17	17		38		2	12	5				
15		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	<b>34</b>	34			34					За	<b>60</b>	60			60					За(2)	<b>94</b>	94			94				31	234567				
16	Б1.В.ДВ.5.1	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа											ЗаО	<b>144</b>	60		60		84		4		ЗаО	<b>144</b>	60		60		84		4	15	36				
17	Б1.В.ДВ.5.2	Методы анализа пищевых продуктов											ЗаО	<b>144</b>	60		60		84		4		ЗаО	<b>144</b>	60		60		84		4	12	36				
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>				Экз(5) За(3) ЗаО КП								Экз(4) За(4) ЗаО								Экз(9) За(7) ЗаО(2) КП																	
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)											216							6	4		216						6	4						
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)													ЗаО	216							6	4	ЗаО	216						6	4		6				
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>																																					
<b>КАНИКУЛЫ</b>											2											7								9							

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестры			
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов							ЗЕТ	Неделя					
				Ауд					СРС	Контр оль				Всего	Ауд					СРС				Контр оль	Всего	Ауд									СРС	Контр оль	Всего
				Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС							Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС							Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС							
ИТОГО				<b>1 078</b>								<b>29</b>	21		<b>1 116</b>								<b>31</b>	21		<b>2 194</b>							<b>60</b>	42			
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1 078</b>								<b>29</b>	21		<b>1 116</b>								<b>31</b>	21		<b>2 194</b>						<b>60</b>	42				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>64</b>											<b>64</b>											<b>64</b>											
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)			<b>28</b>												<b>29</b>											<b>29</b>										
	Ауд. (ООП - физ.к.) с распр. практ. и ИТ			<b>25</b>												<b>29</b>											<b>27</b>										
Аудиторная (физ.к.)			<b>2</b>												<b>1</b>											<b>1</b>											
ДИСЦИПЛИНЫ			(Δ)	<b>Δ 56</b>								<b>Δ 216</b>	ТО: 17 ТО*: 15 Э: 4		<b>Δ 18</b>								<b>Δ 108</b>	ТО: 9 ТО*: 9 Э: 2		<b>Δ 74</b>					<b>Δ 324</b>	ТО: 26 ТО*: 24 Э: 6					
			(Предельное)	1 026							216			594									108			1 620											
			(План)	<b>970</b>	<b>459</b>	<b>170</b>	<b>68</b>	<b>221</b>	<b>511</b>			<b>26</b>		<b>576</b>	<b>261</b>	<b>90</b>	<b>99</b>	<b>72</b>	<b>315</b>				<b>16</b>		<b>1 546</b>	<b>720</b>	<b>260</b>	<b>167</b>	<b>293</b>	<b>826</b>		<b>42</b>					
1	Б1.Б.4	Экономика и управление производством												ЗаО	<b>108</b>	54	18		36	54		3			ЗаО	<b>108</b>	54	18		36	54	3		25	8		
2	Б1.Б.17	Безопасность жизнедеятельности												Экз	<b>108</b>	54	18	36		54		3			Экз	<b>108</b>	54	18	36		54	3		6	8		
3	Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Экз За	<b>144</b>	68	34	34		76			4													Экз За	<b>144</b>	68	34	34		76	4		18	7		
4	Б1.В.ОД.14	Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия	Экз	<b>180</b>	85	34	34	17	95			5													Экз	<b>180</b>	85	34	34	17	95	5		12	7		
5	Б1.В.ОД.15	Проектирование комбинированных продуктов питания	ЗаО	<b>180</b>	85	34		51	95			5													ЗаО	<b>180</b>	85	34		51	95	5		12	7		
6	Б1.В.ОД.16	Упаковывание изделий в хлебопекарной и кондитерской промышленности	Экз За	<b>144</b>	51	17		34	93			4													Экз За	<b>144</b>	51	17		34	93	4		12	7		
7	Б1.В.ОД.20	Основы промышленной санитарии пищевых производств	За	<b>72</b>	34	17		17	38			2													За	<b>72</b>	34	17		17	38	2		12	7		
8		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	<b>34</b>	34			34																	За	<b>34</b>	34			34				31	234567		
9	Б1.В.ДВ.6.1	Основы проектирования и оборудование хлебозаводов	Экз За КП	<b>216</b>	102	34		68	114			6													Экз За КП	<b>216</b>	102	34		68	114	6		12	7		
10	Б1.В.ДВ.6.2	Основы проектирования и оборудование кондитерских производств	Экз За КП	<b>216</b>	102	34		68	114			6													Экз За КП	<b>216</b>	102	34		68	114	6		12	7		
11	Б1.В.ДВ.7.1	Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения												Экз	<b>144</b>	63	18	27	18	81		4			Экз	<b>144</b>	63	18	27	18	81	4		12	8		
12	Б1.В.ДВ.7.2	Хлебопекарные улучшители и практика их применения												Экз	<b>144</b>	63	18	27	18	81		4			Экз	<b>144</b>	63	18	27	18	81	4		12	8		
13	Б1.В.ДВ.8.1	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий												Экз За	<b>216</b>	90	36	36	18	126		6			Экз За	<b>216</b>	90	36	36	18	126	6		12	8		
14	Б1.В.ДВ.8.2	Научные основы производства мучных и кондитерских изделий												Экз За	<b>216</b>	90	36	36	18	126		6			Экз За	<b>216</b>	90	36	36	18	126	6		12	8		
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>				Экз(4) За(4) ЗаО КП											Экз(3) За ЗаО											Экз(7) За(5) ЗаО(2) КП											
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)												216							6	4			216						6	4				
Преддипломная практика														ЗаО	216							6	4			ЗаО	216					6	4		8		
<b>НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБ</b>			(План)		108				108			3	2													108				108		3	2				
Научно-исследовательская работа (Распр.)				ЗаО	108				108			3	2													ЗаО	108			108		3	2		7		
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>															324							9	6			324					9	6					
<b>ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР</b>			(План)												324							9	6			324					9	6					
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты															324							9	6			324					9	6		8			
<b>КАНИКУЛЫ</b>												2											8									10					