

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План утвержден Ученым советом ИГХТУ

Протокол № 7-05

31.08.2014



Ректор

Бутман М.Ф.

20 14 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: Бакалавр

Программа подготовки: прикладн. бакалавриат

Форма обучения: очная

Срок обучения: 4г

Год начала подготовки 2017, 2016

Образовательный стандарт 211

12.03.2015

## Согласовано

Проректор по учебной работе

Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой

 / Кокина Н.Р./

 / Гордина Н.Е./

 / Константинова Е.П./

 / Макаров С.В./



№	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 НИ			<b>30</b>											<b>28</b>											<b>29</b>											
	Аудиторная (физ.к.)														<b>4</b>											<b>2</b>											
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	<b>D 72</b>							<b>D 216</b>		ТО: 17□		<b>D 4</b>							<b>D 162</b>		ТО: 17□		<b>D 76</b>					<b>D 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		ТО: 17□	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		ТО*: 17□	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	<b>144</b>	68	34		34	76		4			Экз(2) За	<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	Экз	<b>108</b>	34	17	17		74		3		Экз	<b>108</b>	51	17	34		57		3			Экз(2)	<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.22	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.1	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.3	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(5) За(5) ЗаО										Экз(5) За(2) ЗаО(2)										Экз(10) За(7) 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 3										Семестр 4										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				1 148								30	21		1 180								31	22		2 328								61	43		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1 148								30			1 144								30			2 292								60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			68											64											66											
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			28											23											26											
	Ауд. (ООП - физ.к.) с распр. практ. и НИ			28											23											26											
	Аудиторная (физ.к.)			4											4											4											
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D -14								D 216	ТО: 17□		D 8								D 162	ТО: 15□		D -6								D 378	ТО: 32□		
			(Предельное)	1 134								216	ТО*: 17□	972								162	ТО*: 15□	2 106								378	ТО*: 32□				
			(План)	1 148	544	153	204	187	604	30	Э: 4		964	424	134	113	177	540	25	Э: 3		2 112	968	287	317	364	##	55	Э: 7								
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	За	72	34			34	38	2		Экз	108	30			30	78	3		Экз За	180	64			64	116	5		30	1234						
2	Б1.Б.12	Прикладная механика	Экз	108	51	17		34	57	3		За	72	30	15		15	42	2		Экз За	180	81	32		49	99	5		22	34						
3	Б1.Б.13	Процессы и аппараты пищевых производств										Экз	144	60	30	15	15	84	4		Экз	144	60	30	15	15	84	4		19	45						
4	Б1.Б.15	Электротехника и электроника										Экз	108	45	22	23		63	3		Экз	108	45	22	23		63	3		16	4						
5	Б1.Б.16	Пищевая химия	Экз	144	68	17		51	76	4		Экз	144	68	17		51	76	4		Экз	144	68	17		51	76	4		12	3						
6	Б1.Б.17	Пищевая микробиология	Экз	144	51	17		34	93	4		Экз	144	51	17		34	93	4		Экз	144	51	17		34	93	4		12	3						
7	Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья										За	108	45	15		30		63	3		За	108	45	15		30		63	3		12	4				
8	Б1.Б.23	Правоведение	За	72	34	17			17	38	2										За	72	34	17			17	38	2		25	3					
9	Б1.В.ОД.2	Русский язык и культура речи										За	72	30	7		23	42	2		За	72	30	7		23	42	2		29	4						
10	Б1.В.ОД.4	Физическая химия										Экз За	180	75	30	45		105	5		Экз За	180	75	30	45		105	5		9	45						
11	Б1.В.ОД.5	Экология										За	72	30	15		15	42	2		За	72	30	15		15	42	2		6	4						
12	Б1.В.ОД.6	Информационные технологии	Экз	144	51	17		34	93	4		Экз	144	51	17		34	93	4		Экз	144	51	17		34	93	4		21	3						
13		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	68	68				68			За	64	64				64			За(2)	132	132				132			31	234567						
14	Б1.В.ДВ.1.1	Психология и педагогика	За	72	34	17		17	38	2											За	72	34	17		17	38	2		32	3						
15	Б1.В.ДВ.1.2	Инженерная психология	За	72	34	17		17	38	2											За	72	34	17		17	38	2		32	3						
16	Б1.В.ДВ.2.1	Менеджмент и маркетинг	За	72	34	17		17	38	2											За	72	34	17		17	38	2		25	3						
17	Б1.В.ДВ.2.2	Управление персоналом	За	72	34	17		17	38	2											За	72	34	17		17	38	2		25	3						
18	Б1.В.ДВ.3.1	Химия природных органических соединений	Экз	144	68	34		34	76	4		Экз	144	68	34		34	76	4		Экз	144	68	34		34	76	4		12	3						
19	Б1.В.ДВ.3.2	Химия жиров	Экз	144	68	34		34	76	4		Экз	144	68	34		34	76	4		Экз	144	68	34		34	76	4		12	3						
20	Б1.В.ДВ.3.3	Химия душистых веществ	Экз	144	68	34		34	76	4		Экз	144	68	34		34	76	4		Экз	144	68	34		34	76	4		12	3						
21	Б1.В.ДВ.5.1	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ЗаО	108	51			51	57	3		ЗаО	108	51			51	57	3		ЗаО	108	51			51	57	3		15	36						
22	Б1.В.ДВ.5.2	Методы анализа пищевых продуктов	ЗаО	108	51			51	57	3		ЗаО	108	51			51	57	3		ЗаО	108	51			51	57	3		12	36						
23	ФТД.2	БЖД (ГО)										За	36	15			15	21	1		За	36	15			15	21	1		4	4						
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(5) За(4) ЗаО									Экз(4) За(5)									Экз(9) За(9) ЗаО															
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА			(План)										216						6	4		216						6	4								
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности												ЗаО	216						6	4		ЗаО	216					6	4		4						
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																					
КАНИКУЛЫ										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								
				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>1 116</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 НИ			<b>25</b>										<b>29</b>										<b>27</b>													
	Аудиторная (физ.к.)			<b>2</b>																				<b>1</b>													
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	<b>D 56</b>						<b>D 216</b>		ТО: 17□		<b>D 18</b>						<b>D 108</b>		ТО: 9□		<b>D 74</b>					<b>D 324</b>		ТО: 26□						
			(Предельное)	1 026						216		ТО*: 15□		594						108		ТО*: 9□		1 620					324		ТО*: 24□						
			(План)	<b>970</b>	<b>459</b>	<b>170</b>	<b>68</b>	<b>221</b>	<b>511</b>	<b>216</b>	<b>26</b>	Э: 4		<b>576</b>	<b>261</b>	<b>90</b>	<b>99</b>	<b>72</b>	<b>315</b>	<b>16</b>		Э: 2		<b>1 546</b>	<b>720</b>	<b>260</b>	<b>167</b>	<b>293</b>	<b>826</b>	<b>42</b>	Э: 6						
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.18	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.20	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.13	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.14	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.15	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.18	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)																																		
Преддипломная практика													ЗаО										ЗаО														
<b>НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА</b>			(План)																																		
Научно-исследовательская работа (Распр.)			ЗаО																				ЗаО														
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>													324										324														
<b>ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР</b>			(План)																																		
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты													324										324														
<b>КАНИКУЛЫ</b>													2										8														