

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7-б

31.08.2018

**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 2018

Образовательный стандарт 211

12.03.2015

## Согласовано

Проректор по учебной работе

Начальник УМУ

И.о. декана

 / Кокина Н.П./

 / Гордина Н.Е./

 / Константинова Е.П./



Утверждаю

 Бутман М.Ф.

08 / 2018 г.



№	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>			<b>1 076</b>	<b>544</b>	<b>179</b>	<b>170</b>	<b>195</b>	<b>532</b>			<b>28</b>			<b>2 138</b>	<b>1 062</b>	<b>332</b>	<b>255</b>	<b>475</b>	<b>1 076</b>	<b>58</b>					
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														<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 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>			<b>1 176</b>							<b>31</b>			<b>2 254</b>						<b>60</b>							
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 НИ			<b>26</b>										<b>25</b>										<b>26</b>													
	Аудиторная (физ.к.)			<b>2</b>										<b>4</b>										<b>3</b>													
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	<b>D 56</b>							<b>D 216</b>	ТО: 17□		<b>D 12</b>							<b>D 162</b>	ТО: 15□		<b>D 68</b>					<b>D 378</b>	ТО: 32□							
			(Предельное)	1 134						216	ТО*: 17□	972		972						162	ТО*: 15□	2 106	378					378	ТО*: 32□								
			(План)	<b>1 078</b>	<b>476</b>	<b>153</b>	<b>221</b>	<b>102</b>	<b>602</b>	<b>29</b>		Э: 4	<b>960</b>	<b>435</b>	<b>120</b>	<b>225</b>	<b>90</b>	<b>525</b>	<b>25</b>		Э: 3	<b>2 038</b>	<b>911</b>	<b>273</b>	<b>446</b>	<b>192</b>	<b>1 127</b>	<b>54</b>	Э: 7								
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.21	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					
4	Б1.В.ОД.4	Физическая химия	Экз За	<b>180</b>	85	34	51		95		5											Экз За	<b>180</b>	85	34	51		95		5	9	45					
5	Б1.В.ОД.7	Коллоидная химия										Экз За	<b>144</b>	60	30	30		84		4		Экз За	<b>144</b>	60	30	30		84		4	9	6					
6	Б1.В.ОД.8	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					
7	Б1.В.ОД.9	Товароведение пищевых продуктов										Экз	<b>144</b>	60	15	45		84		4		Экз	<b>144</b>	60	15	45		84		4	12	6					
8	Б1.В.ОД.10	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					
9	Б1.В.ОД.11	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					
10	Б1.В.ОД.12	Технология производства макаронных изделий	Экз	<b>108</b>	51	17	34		57		3											Экз	<b>108</b>	51	17	34		57		3	12	5					
11	Б1.В.ОД.16	Органолептический анализ пищевых продуктов	ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3											ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3	12	5					
12	Б1.В.ОД.17	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					
13	Б1.В.ОД.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					
14	Б1.В.ОД.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					
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					
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(5) За(3) ЗаО КП								Экз(4) За(4) ЗаО								Экз(9) За(7) ЗаО(2) КП																	
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(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					
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													
				Ауд					СРС				Контр оль	Ауд								СРС	Контр оль	Ауд						СРС	Контр оль											
				Всего	Всего	Лек	Лаб	Пр						Всего	Всего	Лек	Лаб	Пр						Всего	Всего	Лек	Лаб					Пр			Всего	Всего	Лек	Лаб	Пр			
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>			<b>1 116</b>								<b>31</b>			<b>2 194</b>							<b>60</b>										
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>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>																																										
<b>ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР</b>			(План)																																							
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты													ЗаО										ЗаО																			
<b>КАНИКУЛЫ</b>													2										8										10									