

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



Утверждаю

Ректор

Бутман М.Ф.

08 2018 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7-6

31.08.2018

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов"

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.Р./

/ Гордина Н.Е./

/ Константинова Е.П./

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										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								Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС		
ИТОГО			1 148							30		20	1 180							31		22	2 328							61		42												
ИТОГО по ООП (без факультативов)			1 148							30		20	1 144							30		22	2 292							60		42												
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)		68										64										66																					
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)		28										23										26																					
	Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)		28										23										26																					
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ		4										4										4																					
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D -68						D 162		ТО: 17□	D 8						D 162		ТО: 15□	D -60							D 324		ТО: 32□													
			(Предельное)	1 080						162		ТО*: 17□	972						162		ТО*: 15□	2 052						324		ТО*: 32□														
			(План)	1 148	544	153	204	187	604		30	Э: 3	964	424	134	113	177	540		25	Э: 3	2 112	968	287	317	364	##		55	Э: 6														
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	12	3												
6	Б1.Б.17	Пищевая микробиология	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	21	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	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.1.3	Психология и педагогика инклюзивного образования (валеологический аспект)	За	72	34	17				17	38	2										За	72	34	17		17	38		2	32	3												
17	Б1.В.ДВ.2.1	Менеджмент и маркетинг	За	72	34	17				17	38	2										За	72	34	17		17	38		2	21	3												
18	Б1.В.ДВ.2.2	Управление персоналом	За	72	34	17				17	38	2										За	72	34	17		17	38		2	21	3												
19	Б1.В.ДВ.2.3	Психолого-педагогические особенности успешной социальной адаптации студентов с ограниченными возможностями здоровья	За	72	34	17				17	38	2										За	72	34	17		17	38		2	32	3												
20	Б1.В.ДВ.3.1	Химия природных органических соединений	Экз	144	68	34	34			76		4										Экз	144	68	34	34		76		4	12	3												
21	Б1.В.ДВ.3.2	Химия жиров	Экз	144	68	34	34			76		4										Экз	144	68	34	34		76		4	12	3												
22	Б1.В.ДВ.3.3	Химия душистых веществ	Экз	144	68	34	34			76		4										Экз	144	68	34	34		76		4	12	3												
23	Б1.В.ДВ.5.1	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ЗаО	108	51		51			57		3										ЗаО	108	51		51		57		3	15	36												
24	Б1.В.ДВ.5.2	Методы анализа пищевых продуктов	ЗаО	108	51		51			57		3										ЗаО	108	51		51		57		3	12	36												
25	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)																																									
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности													ЗаО										216																					
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																												
КАНИКУЛЫ																																												

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										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				1 078							29	20		1 176							31	22		2 254						60	42						
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1 078							29			1 176							31			2 254					60								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			64										64										64													
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			26											25										26												
	Ауд. (ООП - физ.к.) с распр. практ. и НИ			26											25										26												
	Аудиторная (физ.к.)			2											4										3												
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D 2							D 162	ТО: 17□		D 12							D 162	ТО: 15□		D 14					D 324	ТО: 32□							
			(Предельное)	1 080							162	ТО*: 17□	972								162	ТО*: 15□	2 052					324	ТО*: 32□								
			(План)	1 078	476	153	221	102	602		29	Э: 3	960	435	135	225	75	525		25	Э: 3	2 038	911	288	446	177	##	54	Э: 6								
1	Б1.Б.13	Процессы и аппараты пищевых производств	Экз КП	180	68	17	34	17	112		5											Экз КП	180	68	17	34	17	112		5	19	45					
2	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника	За	108	34	17		17	74		3											За	108	34	17		17	74		3	19	5					
3	Б1.Б.21	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции											За	108	45	15	15	15	63		3		За	108	45	15	15	15	63		3	12	6				
4	Б1.В.ОД.4	Физическая химия	Экз За	180	85	34	51		95		5											Экз За	180	85	34	51		95		5	9	45					
5	Б1.В.ОД.7	Коллоидная химия											Экз За	144	60	30	30		84		4		Экз За	144	60	30	30		84		4	9	6				
6	Б1.В.ОД.8	Биохимия растительного сырья	Экз	108	51	17	17	17	57		3											Экз	108	51	17	17	17	57		3	12	5					
7	Б1.В.ОД.9	Товароведение пищевых продуктов											Экз	144	60	15	45		84		4		Экз	144	60	15	45		84		4	12	6				
8	Б1.В.ОД.10	Научные основы производства продуктов питания											Экз	144	60	30	30		84		4		Экз	144	60	30	30		84		4	12	6				
9	Б1.В.ОД.11	Технология производства растительных масел											Экз За	144	60	30	30		84		4		Экз За	144	60	30	30		84		4	12	6				
10	Б1.В.ОД.12	Технология натуральных эфирных масел и синтетических душистых веществ	Экз	108	51	17	34		57		3											Экз	108	51	17	34		57		3	12	5					
11	Б1.В.ОД.16	Органолептический анализ пищевых продуктов	ЗаО	108	51	17	34		57		3											ЗаО	108	51	17	34		57		3	12	5					
12	Б1.В.ОД.17	Введение в технологию продуктов питания	Экз	180	68	17	34	17	112		5											Экз	180	68	17	34	17	112		5	12	5					
13	Б1.В.ОД.19	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья											За	72	30	15	15		42		2		За	72	30	15	15		42		2	12	6				
14	Б1.В.ОД.20	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции	За	72	34	17	17		38		2											За	72	34	17	17		38		2	12	5					
15		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	34	34				34				За	60	60			60					За(2)	94	94			94			31	234567					
16	Б1.В.ДВ.5.1	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа											ЗаО	144	60		60		84		4		ЗаО	144	60		60		84		4	15	36				
17	Б1.В.ДВ.5.2	Методы анализа пищевых продуктов											ЗаО	144	60		60		84		4		ЗаО	144	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										
				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				1 150							31	20		1 044							29	21		2 194							60	41										
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1 150							31			1 044							29			2 194							60											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			68										56										62																		
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																									
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			31										27										29																		
	Ауд. (ООП - физ.к.) с распр. практ. и НИ			27										27										27																		
	Аудиторная (физ.к.)			2																			1																			
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D -70							D 162	ТО: 17□		D 90							D 108	ТО: 9□		D 20						D 270	ТО: 26□											
			(Предельное)	972						162	ТО*: 15□		594							108	ТО*: 9□		1 566						270	ТО*: 24□												
			(План)	1 042	493	170	170	153	549		28	Э: 3		504	243	99	90	54	261		14	Э: 2		1 546	736	269	260	207	810		42	Э: 5										
1	Б1.Б.4	Экономика и управление производством											ЗаО	108	54	18		36	54		3		ЗаО	108	54	18		36	54		3											
2	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности											Экз	108	54	18	36		54		3		Экз	108	54	18	36		54		3											
3	Б1.Б.20	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Экз За	144	68	34	34		76		4												Экз За	144	68	34	34		76		4											
4	Б1.В.ОД.13	Основы рафинации масел	Экз	144	68	17	51		76		4												Экз	144	68	17	51		76		4											
5	Б1.В.ОД.14	Принципы экологии и ресурсосбережения масложирной промышленности											За	72	36	18		18	36		2		За	72	36	18		18	36		2											
6	Б1.В.ОД.15	Биотехнологические основы пищевых производств	Экз За	216	102	34	34	34	114		6												Экз За	216	102	34	34	34	114		6											
7	Б1.В.ОД.18	Основы промышленной санитарии пищевых производств	За	72	34	17		17	38		2												За	72	34	17		17	38		2											
8		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	34	34			34															За	34	34			34														
9	Б1.В.ДВ.6.1	Основы проектирования и оборудование масложировых производств	Экз За КП	216	102	34		68	114		6												Экз За КП	216	102	34		68	114		6											
10	Б1.В.ДВ.6.2	Основы проектирования и оборудование парфюмерно-косметических производств	Экз За КП	216	102	34		68	114		6												Экз За КП	216	102	34		68	114		6											
11	Б1.В.ДВ.7.1	Основы химии и технологии переработки жиров											Экз За	216	99	45	54		117		6		Экз За	216	99	45	54		117		6											
12	Б1.В.ДВ.7.2	Теоретические основы синтеза поверхностно-активных и душистых веществ											Экз За	216	99	45	54		117		6		Экз За	216	99	45	54		117		6											
13	Б1.В.ДВ.8.1	Технология парфюмерно-косметических продуктов	Экз За	216	85	34	51		131		6												Экз За	216	85	34	51		131		6											
14	Б1.В.ДВ.8.2	Химия и технология синтетических моющих средств	Экз За	216	85	34	51		131		6												Экз За	216	85	34	51		131		6											
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(5) За(5) КП										Экз(2) За(2) ЗаО										Экз(7) За(7) ЗаО КП																			
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)																																							
Преддипломная практика													ЗаО										ЗаО																			
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБО			(План)																																							
Научно-исследовательская работа (Распр.)			ЗаО										ЗаО										ЗаО																			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																										
ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР			(План)																																							
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты													ЗаО										ЗаО																			
КАНИКУЛЫ													2										8										10									