

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 № 3-б
01.04.2019г.

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 2019

Образовательный стандарт 211
12.03.2015

Согласовано

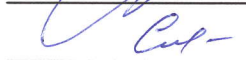
Проректор по учебной работе

 / Кокина Н.Р./

Начальник УМУ

 / Гордина Н.Е./

И.о. декана

 / Константинова Е.П./



Утверждаю

Ректор

Бутман М.Ф.

2019 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				1 080								30	21		1 184								31	22		2 264							61	43			
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1 044								29			1 184								31			2 228						60					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			64											63											64											
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			30											28											29											
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			30											28											29											
	Аудиторная (физ.к.)														4											2											
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D 54							D 216		ТО: 17□		D 4							D 162		ТО: 17□		D 58					D 378		ТО: 34□				
			(Предельное)	1 134							216		ТО*: 17□	1 080								162		ТО*: 17□	2 214					378		ТО*: 34□					
			(План)	1 080	518	153	85	280	562			30		1 076	544	179	170	195	532			28		Э: 3	2 156	1 062	332	255	475	1 094	58	Э: 7					
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	ЗаО	108	51			51	57			3		За	72	34			34	38			2		ЗаО	180	85			85	95		5	23	1234		
2	Б1.Б.2	История												Экз	108	51	26		25	57			3		Экз	108	51	26		25	57		3	21	2		
3	Б1.Б.3	Философия	Экз	108	51	17		34	57			3														108	51	17		34	57		3	25	1		
4	Б1.Б.5	Математика	Экз За	216	102	34		68	114			6		Экз	144	68	34		34	76			4		Экз(2) За	360	170	68		102	190		10	19	12		
5	Б1.Б.6	Информатика												Экз	180	85	34	51		95			5		Экз	180	85	34	51		95		5	20	2		
6	Б1.Б.7	Физика, ч. 1	Экз	144	68	34	34		76			4													Экз	144	68	34	34		76		4	7	1		
7	Б1.Б.8	Общая и неорганическая химия	Экз За	144	68	34	34		76			4													Экз За	144	68	34	34		76		4	8	1		
8	Б1.Б.9	Органическая химия	Экз	108	34	17	17		74			3		Экз	108	51	17	34		57			3		Экз(2)	216	85	34	51		131		6	14	12		
9	Б1.Б.10	Биохимия												ЗаО	108	51	17	34		57			3		ЗаО	108	51	17	34		57		3	14	2		
10	Б1.Б.11	Инженерная и компьютерная графика	За	72	34			34	38			2		ЗаО	72	34			34	38			2		ЗаО	144	68			68	76		4	16	12		
11	Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	За	72	68			68	4			2													За	72	68			68	4		2	24	1		
12	Б1.В.ОД.1	Культурология	За	72	34	17		17	38			2													За	72	34	17		17	38		2	21	1		
13	Б1.В.ОД.3	Физика, ч. 2												Экз	144	68	34	34		76			4		Экз	144	68	34	34		76		4	7	2		
14		Элективные курсы по физической культуре и спорту												За	68	68			68						За	68	68			68			24	234567			
15	Б1.В.ДВ.4.1	Химия углеводов												За	72	34	17	17		38			2		За	72	34	17	17		38		2	14	2		
16	Б1.В.ДВ.4.2	Химия полисахаридов												За	72	34	17	17		38			2		За	72	34	17	17		38		2	14	2		
17	ФТД.1	Основы информационной культуры	За	36	8			8	28			1		За	36	8			8	28			1		За	36	8			8	28		1		1		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(5) За(5) ЗаО										Экз(5) За(2) ЗаО(2)										Экз(10) За(7) ЗаО(3)														
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА			(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	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																					
КАНИКУЛЫ													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		
				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						
ИТОГО				1 078							29	21		1 176							31	22		2 254						60	43			
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 расср. практ. и НИ			26										25										26										
	Аудиторная (физ.к.)			2										4										3										
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D 56							D 216	ТО: 17□		D 12							D 162	ТО: 15□		D 68					D 378	ТО: 32□				
			(Предельное)	1 134							216	ТО*: 17□	972								162	ТО*: 15□	2 106					378	ТО*: 32□					
			(План)	1 078	476	153	221	102	602		29	Э: 4	960	435	120	225	90	525		25	Э: 3	2 038	911	273	446	192	1 127	54	Э: 7					
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	18	45		
2	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника	За	108	34	17		17	74		3											За	108	34	17		17	74		3	18	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 зерна и хлебопечения	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	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий										Экз	144	60	30	30		84		4		Экз	144	60	30	30		84		4	12	6		
9	Б1.В.ОД.11	Технология производства кондитерских изделий										Экз За	144	60	15	30	15	84		4		Экз За	144	60	15	30	15	84		4	12	6		
10	Б1.В.ОД.12	Технология производства макаронных изделий	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	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		
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	Введение в технологию продуктов питания	Экз	180	68	17	34	17	112		5											Экз	180	68	17	34	17	112		5	12	5		
15		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	34	34			34				За	60	60			60					За(2)	94	94			94				24	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													
				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				1 078								29	21		1 116									31	21		2 194								60	42						
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1 078								29			1 116									31			2 194							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)			28											29												29															
	Ауд. (ООП - физ.к.) с распр. практ. и НИ			25											29												27															
Аудиторная (физ.к.)			2											1												1																
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D 56							D 216	ТО: 17□		D 18							D 108	ТО: 9□		D 74									D 324	ТО: 26□								
			(Предельное)	1 026							216	ТО*: 15□	594							108	ТО*: 9□	1 620											24□	Э: 6								
			(План)	970	459	170	68	221	511		26	Э: 4	576	261	90	99	72	315		16	Э: 2	1 546	720	260	167	293	826		42													
1	Б1.Б.4	Экономика и управление производством											ЗаО	108	54	18		36	54		3		ЗаО	108	54	18		36	54		3		20	8								
2	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности											Экз	108	54	18	36		54		3		Экз	108	54	18	36		54		3		6	8								
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		17	7									
4	Б1.В.ОД.13	Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия	Экз	180	85	34	34	17	95		5											Экз	180	85	34	34	17	95		5		12	7									
5	Б1.В.ОД.14	Проектирование комбинированных продуктов питания	ЗаО	180	85	34		51	95		5											ЗаО	180	85	34		51	95		5		12	7									
6	Б1.В.ОД.15	Упаковывание изделий в хлебопекарной и кондитерской промышленности	Экз За	144	51	17		34	93		4											Экз За	144	51	17		34	93		4		12	7									
7	Б1.В.ОД.18	Основы промышленной санитарии пищевых производств	За	72	34	17		17	38		2											За	72	34	17		17	38		2		12	7									
8		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	34	34			34														За	34	34			34				24	234567										
9	Б1.В.ДВ.6.1	Основы проектирования и оборудование хлебозаводов	Экз За КП	216	102	34		68	114		6											Экз За КП	216	102	34		68	114		6		12	7									
10	Б1.В.ДВ.6.2	Основы проектирования и оборудование кондитерских производств	Экз За КП	216	102	34		68	114		6											Экз За КП	216	102	34		68	114		6		12	7									
11	Б1.В.ДВ.7.1	Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения											Экз	144	63	18	27	18	81		4		Экз	144	63	18	27	18	81		4		12	8								
12	Б1.В.ДВ.7.2	Хлебопекарные улучшители и практика их применения											Экз	144	63	18	27	18	81		4		Экз	144	63	18	27	18	81		4		12	8								
13	Б1.В.ДВ.8.1	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий											Экз За	216	90	36	36	18	126		6		Экз За	216	90	36	36	18	126		6		12	8								
14	Б1.В.ДВ.8.2	Научные основы производства мучных и кондитерских изделий											Экз За	216	90	36	36	18	126		6		Экз За	216	90	36	36	18	126		6		12	8								
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(4) ЗаО КП										Экз(3) За ЗаО										Экз(7) За(5) ЗаО(2) КП																			
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)																																							
Преддипломная практика													ЗаО										ЗаО																			
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА			(План)																																							
Научно-исследовательская работа (Распр.)			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									