

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров



Бутман М.Ф.

"04" 04 2019 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 3-5

01.04.2019 г.

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 2019

Образовательный стандарт 211

12.03.2015

## Согласовано

Проректор по учебной работе

[Signature] / Кокина Н.Р./

Начальник УМУ

[Signature] / Гордина Н.Е./

И.о. декана

[Signature] / 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	Всего	
ИТОГО					<b>1 148</b>								<b>30</b>		20				<b>1 180</b>								<b>31</b>		22				<b>2 328</b>				<b>61</b>		42					
ИТОГО по ООП (без факультативов)					<b>1 148</b>								<b>30</b>		20				<b>1 144</b>								<b>30</b>		22				<b>2 292</b>				<b>60</b>		42					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)				<b>68</b>																																							
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)				<b>28</b>																																							
	Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)				<b>28</b>																																							
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ				<b>4</b>																																							
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	<b>D -68</b>								<b>D 162</b>				ТО: 17□ ТО*: 17□ Э: 3				<b>D 8</b>						<b>D 162</b>				ТО: 15□ ТО*: 15□ Э: 3				<b>D -60</b>				<b>D 324</b>		ТО: 32□ ТО*: 32□ Э: 6				
			(Предельное)	1 080								162								972						162						2 052				324								
			(План)	<b>1 148</b>		<b>544</b>	<b>153</b>	<b>204</b>	<b>187</b>	<b>604</b>			<b>30</b>								<b>964</b>		<b>428</b>	<b>136</b>	<b>113</b>	<b>179</b>	<b>536</b>			<b>25</b>				<b>2 112</b>		<b>972</b>	<b>289</b>	<b>317</b>	<b>366</b>	<b>1 140</b>			<b>55</b>	
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	За	<b>72</b>	34				34	38		2							Экз		<b>108</b>	30			30	78			3		Экз За		<b>180</b>	64			64	116			5	23	1234	
2	Б1.Б.12	Прикладная механика	Экз	<b>108</b>	51	17			34	57		3							За		<b>72</b>	30	15		15	42			2		Экз За		<b>180</b>	81	32		49	99			5	16	34	
3	Б1.Б.13	Процессы и аппараты пищевых производств																	Экз		<b>144</b>	60	30	15	15	84			4		Экз		<b>144</b>	60	30	15	15	84			4	18	45	
4	Б1.Б.15	Электротехника и электроника																	Экз		<b>108</b>	45	22	23		63			3		Экз		<b>108</b>	45	22	23		63			3	7	4	
5	Б1.Б.16	Пищевая химия	Экз	<b>144</b>	68	17	51			76		4							Экз		<b>144</b>	68	17	51		76			4		Экз		<b>144</b>	68	17	51		76			4	12	3	
6	Б1.Б.17	Пищевая микробиология	Экз	<b>144</b>	51	17	34			93		4							Экз		<b>144</b>	51	17	34		93			4		Экз		<b>144</b>	51	17	34		93			4	12	3	
7	Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья																	За		<b>108</b>	45	15	30		63			3		За		<b>108</b>	45	15	30		63			3	12	4	
8	Б1.Б.23	Правоведение																	За		<b>72</b>	34	17		17	38			2		За		<b>72</b>	34	17		17	38			2	20	4	
9	Б1.В.ОД.2	Русский язык и культура речи																	За		<b>72</b>	30	7		23	42			2		За		<b>72</b>	30	7		23	42			2	22	4	
10	Б1.В.ОД.4	Физическая химия																	Экз За		<b>180</b>	75	30	45		105			5		Экз За		<b>180</b>	75	30	45		105			5	9	45	
11	Б1.В.ОД.5	Экология	За	<b>72</b>	34	17			17	38		2							За		<b>72</b>	34	17		17	38			2		За		<b>72</b>	34	17		17	38			2	6	3	
12	Б1.В.ОД.6	Информационные технологии	Экз	<b>144</b>	51	17	34			93		4							Экз		<b>144</b>	51	17	34		93			4		Экз		<b>144</b>	51	17	34		93			4	20	3	
13		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	<b>68</b>	68				68										За		<b>64</b>	64			64					За(2)		<b>132</b>	132			132				24	234567			
14	Б1.В.ДВ.1.1	Психология и педагогика	За	<b>72</b>	34	17			17	38		2							За		<b>72</b>	34	17		17	38			2		За		<b>72</b>	34	17		17	38			2	25	3	
15	Б1.В.ДВ.1.2	Инженерная психология	За	<b>72</b>	34	17			17	38		2							За		<b>72</b>	34	17		17	38			2		За		<b>72</b>	34	17		17	38			2	25	3	
16	Б1.В.ДВ.1.3	Психология и педагогика инклюзивного образования (валеологический аспект)	За	<b>72</b>	34	17			17	38		2							За		<b>72</b>	34	17		17	38			2		За		<b>72</b>	34	17		17	38			2	25	3	
17	Б1.В.ДВ.2.1	Менеджмент и маркетинг	За	<b>72</b>	34	17			17	38		2							За		<b>72</b>	34	17		17	38			2		За		<b>72</b>	34	17		17	38			2	20	3	
18	Б1.В.ДВ.2.2	Управление персоналом	За	<b>72</b>	34	17			17	38		2							За		<b>72</b>	34	17		17	38			2		За		<b>72</b>	34	17		17	38			2	20	3	
19	Б1.В.ДВ.2.3	Психолого-педагогические особенности успешной социальной адаптации студентов с ограниченными возможностями здоровья	За	<b>72</b>	34	17			17	38		2							За		<b>72</b>	34	17		17	38			2		За		<b>72</b>	34	17		17	38			2	25	3	
20	Б1.В.ДВ.3.1	Химия природных органических соединений	Экз	<b>144</b>	68	34	34			76		4							Экз		<b>144</b>	68	34	34		76			4		Экз		<b>144</b>	68	34	34		76			4	12	3	
21	Б1.В.ДВ.3.2	Химия жиров	Экз	<b>144</b>	68	34	34			76		4							Экз		<b>144</b>	68	34	34		76			4		Экз		<b>144</b>	68	34	34		76			4	12	3	
22	Б1.В.ДВ.3.3	Химия душистых веществ	Экз	<b>144</b>	68	34	34			76		4							Экз		<b>144</b>	68	34	34		76			4		Экз		<b>144</b>	68	34	34		76			4	12	3	
23	Б1.В.ДВ.5.1	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ЗаО	<b>108</b>	51		51			57		3							ЗаО		<b>108</b>	51		51		57			3		ЗаО		<b>108</b>	51		51		57			3	15	36	
24	Б1.В.ДВ.5.2	Методы анализа пищевых продуктов	ЗаО	<b>108</b>	51		51			57		3							ЗаО		<b>108</b>	51		51		57			3		ЗаО		<b>108</b>	51		51		57			3	12	36	
25	ФТД.2	БЖД (ГО)																	За		<b>36</b>	15			15	21			1		За		<b>36</b>	15			15	21			1		4	
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(5) За(4) ЗаО										Экз(4) За(5)										Экз(9) За(9) ЗаО																					
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>			(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		24	
<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					
				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	20		1 044							29	21		2 194								60	41				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			68											56																						
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			31											27																						
	Ауд. (ООП - физ.к.) с распр. практ. и НИ			27											27																						
	Аудиторная (физ.к.)			2											2																						
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			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		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	Основы рафинации масел	Экз	144	68	17	51			76		4												Экз	144	68	17	51		76		4		12	7		
5	Б1.В.ОД.14	Принципы экологии и ресурсосбережения масложировой промышленности											За	72	36	18			18	36		2			За	72	36	18			18	36		2	12	8	
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		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 масложировых производств	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 парфюмерно-косметических 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	Основы химии и технологии переработки жиров											Экз За	216	99	45	54		117		6			Экз За	216	99	45	54		117		6		12	8		
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		12	8		
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		12	7		
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		12	7		
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(5) За(5) КП										Экз(2) За(2) ЗаО										Экз(7) За(7) ЗаО КП														
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)																																		
Преддипломная практика													ЗаО										216														
<b>НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБО</b>			(План)																																		
Научно-исследовательская работа (Распр.)			ЗаО										108										108														
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>																																					
<b>ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР</b>			(План)																																		
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты													324										324														
<b>КАНИКУЛЫ</b>													2										8														