

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.

31.08

2014г.

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

 / Кокина Н.Р./


Начальник УМУ

 / Гордина Н.Е./

Декан

 / Константинова Е.П./

Зав. кафедрой

 / Макаров С.В./

| № | Индекс | Наименование | Семестр 1 | | | | | | | | | | Семестр 2 | | | | | | | | | | Итого за курс | | | | | | | | | | Каф. | Семестры | | | | | | | | | | |
|--|--|---|-----------------|---------------------|------------|------------|-----------|------------|------------|------|-----------|------------|---------------------|------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|----------|---------------------|---------------------|------------|------------|-------------|-------------|------------|------------|------------|-------------|----|-----------|------------|------|-----------|-------|--------|--|--|--|--|--|--|
| | | | Контроль | Академических часов | | | | | | з.е. | Неделя | Контроль | Академических часов | | | | | | з.е. | Неделя | Контроль | Академических часов | | | | | | з.е. | Неделя | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | СР | | | | Конт роль | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | | | | СР | Конт роль | з.е. | Неделя | Всего | Кон такт. | | | Лек | Лаб | Пр | | | СР | Конт роль | Всего | Неделя | | | | | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | | 1062 | | | | | | | | 30 | 21 | | 1184 | | | | | | | | | 31 | 22 | | 2246 | | | | | | | 61 | 43 | | | | | | | | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | 1044 | | | | | | | 29 | | | | 1184 | | | | | | | | 31 | | | | 2228 | | | | | | 60 | | | | | | | | | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед) | ОП, факультативы (в период ТО) | | | 62,5 | | | | | | | | | | | 63,3 | | | | | | | | | | | | 62,9 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОП, факультативы (в период экз. сес.) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | | 30 | | | | | | | | | | | | 28 | | | | | | | | | | | | 29 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | | 30 | | | | | | | | | | | | 28 | | | | | | | | | | | | 29 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.) | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) | | | | 1062 | 518 | 153 | 85 | 280 | 544 | | 30 | ТО: 17□ | | | 1076 | 544 | 179 | 170 | 195 | 532 | | 28 | ТО: 17□ | | | 2138 | 1062 | 332 | 255 | 475 | 1076 | | 58 | ТО: 34□ | | | | | | | | | | |
| 1 | Б1.Б.01 | Иностранный язык | ЗаО | 108 | 51 | | | 51 | 57 | | 3 | | За | 72 | 34 | | | 34 | 38 | | 2 | | За | ЗаО | 180 | 85 | | | 85 | 95 | | 5 | | 23 | 1234 | | | | | | | | | |
| 2 | Б1.Б.02 | Биохимия | | | | | | | | | | | ЗаО | 108 | 51 | 17 | 34 | | 57 | | 3 | | ЗаО | 108 | 51 | 17 | 34 | | 57 | | 3 | | 14 | 2 | | | | | | | | | | |
| 3 | Б1.Б.03 | Инженерная и компьютерная графика | За | 72 | 34 | | | 34 | 38 | | 2 | | ЗаО | 72 | 34 | | | 34 | 38 | | 2 | | За | ЗаО | 144 | 68 | | | 68 | 76 | | 4 | | 16 | 12 | | | | | | | | | |
| 4 | Б1.Б.12 | История | | | | | | | | | | | Эк | 108 | 51 | 26 | | 25 | 57 | | 3 | | Эк | 108 | 51 | 26 | | 25 | 57 | | 3 | | 21 | 2 | | | | | | | | | | |
| 5 | Б1.Б.15 | Физическая культура и спорт | За | 72 | 68 | | | 68 | 4 | | 2 | | | | | | | | | | | | За | 72 | 68 | | | 68 | 4 | | 2 | | 24 | 1 | | | | | | | | | | |
| 6 | Б1.Б.17 | Философия | Эк | 108 | 51 | 17 | | 34 | 57 | | 3 | | | | | | | | | | | | Эк | 108 | 51 | 17 | | 34 | 57 | | 3 | | 25 | 1 | | | | | | | | | | |
| 7 | Б1.Б.19 | Математика | Эк За | 216 | 102 | 34 | | 68 | 114 | | 6 | | Эк | 144 | 68 | 34 | | 34 | 76 | | 4 | | Эк(2) За | 360 | 170 | 68 | | 102 | 190 | | 10 | | 19 | 12 | | | | | | | | | | |
| 8 | Б1.Б.20 | Информатика | | | | | | | | | | | Эк | 180 | 85 | 34 | 51 | | 95 | | 5 | | Эк | 180 | 85 | 34 | 51 | | 95 | | 5 | | 20 | 2 | | | | | | | | | | |
| 9 | Б1.Б.21 | Физика, ч. 1 | Эк | 144 | 68 | 34 | 34 | | 76 | | 4 | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 68 | 34 | 34 | | 76 | | 4 | | 7 | 1 | | | | | | | | | | |
| 10 | Б1.Б.22 | Общая и неорганическая химия | Эк За | 144 | 68 | 34 | 34 | | 76 | | 4 | | | | | | | | | | | | Эк За | 144 | 68 | 34 | 34 | | 76 | | 4 | | 8 | 1 | | | | | | | | | | |
| 11 | Б1.Б.23 | Органическая химия | Эк | 108 | 34 | 17 | 17 | | 74 | | 3 | | Эк | 108 | 51 | 17 | 34 | | 57 | | 3 | | Эк(2) | 216 | 85 | 34 | 51 | | 131 | | 6 | | 14 | 12 | | | | | | | | | | |
| 12 | Б1.В.01 | Элективные курсы по физической культуре и спорту | | | | | | | | | | | За | 68 | 68 | | | 68 | | | | | За | 68 | 68 | | | 68 | | | | | 24 | 234567 | | | | | | | | | | |
| 13 | Б1.В.02 | Культурология | За | 72 | 34 | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | | | | | | | | | | | За | 72 | 34 | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | 21 | 1 | | | | | | | | | | |
| 14 | Б1.В.15 | Физика, ч. 2 | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 68 | 34 | 34 | | 76 | | 4 | | Эк | 144 | 68 | 34 | 34 | | 76 | | 4 | | 7 | 2 | | | | | | | | | | |
| 15 | Б1.В.ДВ.04.01 | Химия углеводов | | | | | | | | | | | За | 72 | 34 | 17 | 17 | | 38 | | 2 | | За | 72 | 34 | 17 | 17 | | 38 | | 2 | | 14 | 2 | | | | | | | | | | |
| 16 | Б1.В.ДВ.04.02 | Химия полисахаридов | | | | | | | | | | | За | 72 | 34 | 17 | 17 | | 38 | | 2 | | За | 72 | 34 | 17 | 17 | | 38 | | 2 | | 14 | 2 | | | | | | | | | | |
| 17 | ФТД.В.01 | Основы информационной культуры | За | 18 | 8 | | | 8 | 10 | | 0,5 | | | | | | | | | | | | За | 18 | 8 | | | 8 | 10 | | 0,5 | | | | 1 | | | | | | | | | |
| ФОРМЫ КОНТРОЛЯ | | | Эк(5) За(6) ЗаО | | | | | | | | | | Эк(5) За(3) ЗаО(2) | | | | | | | | | | Эк(10) За(9) ЗаО(3) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПРАКТИКИ | | | (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Б2.В.01(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | | | | | | | | | | | ЗаО | 108 | | | | | 108 | | 3 | 2 | ЗаО | 108 | | | | | 108 | | 3 | 2 | | | | | | | | | | | | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ | | | (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | |

| № | Индекс | Наименование | Семестр 3 | | | | | | | | | | Семестр 4 | | | | | | | | | | Итого за курс | | | | | | | | | | Каф. | Семестры | | | | | | | | | | |
|--|--|---|-----------------|---------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------|-----------|------------|---------------------|------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|----------|---------------------|------------------|------------|-----------|-------------|-------------|------------|------------|------------|-------------|-----------|-----------|------------|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | Контроль | Академических часов | | | | | | з.е. | Неделя | Контроль | Академических часов | | | | | | з.е. | Неделя | Контроль | Академических часов | | | | | | з.е. | Неделя | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | СР | | | | Конт роль | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | | | | СР | Конт роль | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | | | Пр | СР | Конт роль | | | Всего | | | | | | | | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | | 1148 | | | | | | | | 30 | 21 | | 1180 | | | | | | | | | 31 | 22 | | 2328 | | | | | | | 61 | 43 | | | | | | | | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | 1148 | | | | | | | | 30 | | | 1144 | | | | | | | | | 30 | | | 2292 | | | | | | 60 | | | | | | | | | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед) | ОП, факультативы (в период ТО) | | | 67,6 | | | | | | | | | | | 64,3 | | | | | | | | | | | | 66 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОП, факультативы (в период экз. сес.) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | | 28 | | | | | | | | | | | 23 | | | | | | | | | | | | 25,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | | 28 | | | | | | | | | | | 23 | | | | | | | | | | | | 25,5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.) | | | 4 | | | | | | | | | | | 4,3 | | | | | | | | | | | | 4,2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) | | | | 1148 | 544 | 153 | 204 | 187 | 604 | | 30 | ТО: 17□ | | | 964 | 424 | 134 | 113 | 177 | 540 | | 25 | ТО: 15□ | | | 2112 | 968 | 287 | 317 | 364 | 1144 | | 55 | ТО: 32□ | | | | | | | | | | |
| 1 | Б1.Б.01 | Иностранный язык | За | 72 | 34 | | | 34 | 38 | | 2 | | Эк | 108 | 30 | | | 30 | 78 | | 3 | | Эк За | 180 | 64 | | | 64 | 116 | | 5 | | 23 | 1234 | | | | | | | | | | |
| 2 | Б1.Б.04 | Прикладная механика | Эк | 108 | 51 | 17 | | 34 | 57 | | 3 | | За | 72 | 30 | 15 | | 15 | 42 | | 2 | | Эк За | 180 | 81 | 32 | | 49 | 99 | | 5 | | 16 | 34 | | | | | | | | | | |
| 3 | Б1.Б.05 | Процессы и аппараты пищевых производств | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 60 | 30 | 15 | 15 | 84 | | 4 | | Эк | 144 | 60 | 30 | 15 | 15 | 84 | | 4 | | 18 | 45 | | | | | | | | | | |
| 4 | Б1.Б.07 | Электротехника и электроника | | | | | | | | | | | Эк | 108 | 45 | 22 | 23 | | 63 | | 3 | | Эк | 108 | 45 | 22 | 23 | | 63 | | 3 | | 7 | 4 | | | | | | | | | | |
| 5 | Б1.Б.08 | Пищевая химия | Эк | 144 | 68 | 17 | 51 | | 76 | | 4 | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 68 | 17 | 51 | | 76 | | 4 | | 12 | 3 | | | | | | | | | | |
| 6 | Б1.Б.09 | Пищевая микробиология | Эк | 144 | 51 | 17 | 34 | | 93 | | 4 | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 51 | 17 | 34 | | 93 | | 4 | | 12 | 3 | | | | | | | | | | |
| 7 | Б1.Б.11 | 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.16 | Правоведение | За | 72 | 34 | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | | | | | | | | | | | За | 72 | 34 | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | 21 | 3 | | | | | | | | | | |
| 9 | Б1.В.01 | Элективные курсы по физической культуре и спорту | За | 68 | 68 | | | 68 | | | | | За | 64 | 64 | | | 64 | | | | | За(2) | 132 | 132 | | | 132 | | | | | 24 | 234567 | | | | | | | | | | |
| 10 | Б1.В.13 | Русский язык и культура речи | | | | | | | | | | | За | 72 | 30 | 7 | | 23 | 42 | | 2 | | За | 72 | 30 | 7 | | 23 | 42 | | 2 | | 22 | 4 | | | | | | | | | | |
| 11 | Б1.В.16 | Физическая химия | | | | | | | | | | | Эк За | 180 | 75 | 30 | 45 | | 105 | | 5 | | Эк За | 180 | 75 | 30 | 45 | | 105 | | 5 | | 9 | 45 | | | | | | | | | | |
| 12 | Б1.В.17 | Экология | | | | | | | | | | | За | 72 | 30 | 15 | | 15 | 42 | | 2 | | За | 72 | 30 | 15 | | 15 | 42 | | 2 | | 6 | 4 | | | | | | | | | | |
| 13 | Б1.В.18 | Информационные технологии | Эк | 144 | 51 | 17 | 34 | | 93 | | 4 | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 51 | 17 | 34 | | 93 | | 4 | | 20 | 3 | | | | | | | | | | |
| 14 | Б1.В.ДВ.01.01 | Психология и педагогика | За | 72 | 34 | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | | | | | | | | | | | За | 72 | 34 | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | 25 | 3 | | | | | | | | | | |
| 15 | Б1.В.ДВ.01.02 | Инженерная психология | За | 72 | 34 | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | | | | | | | | | | | За | 72 | 34 | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | 25 | 3 | | | | | | | | | | |
| 16 | Б1.В.ДВ.01.03 | Психология и педагогика инклюзивного образования (валеологический аспект) | За | 72 | 34 | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | | | | | | | | | | | За | 72 | 34 | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | 25 | 3 | | | | | | | | | | |
| 17 | Б1.В.ДВ.02.01 | Менеджмент и маркетинг | За | 72 | 34 | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | | | | | | | | | | | За | 72 | 34 | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | 20 | 3 | | | | | | | | | | |
| 18 | Б1.В.ДВ.02.02 | Управление персоналом | За | 72 | 34 | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | | | | | | | | | | | За | 72 | 34 | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | 20 | 3 | | | | | | | | | | |
| 19 | Б1.В.ДВ.02.03 | 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 | | 25 | 3 | | | | | | | | | | |
| 20 | Б1.В.ДВ.03.01 | Химия природных органических соединений | Эк | 144 | 68 | 34 | 34 | | 76 | | 4 | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 68 | 34 | 34 | | 76 | | 4 | | 12 | 3 | | | | | | | | | | |
| 21 | Б1.В.ДВ.03.02 | Химия жиров | Эк | 144 | 68 | 34 | 34 | | 76 | | 4 | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 68 | 34 | 34 | | 76 | | 4 | | 12 | 3 | | | | | | | | | | |
| 22 | Б1.В.ДВ.03.03 | Химия душистых веществ | Эк | 144 | 68 | 34 | 34 | | 76 | | 4 | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 68 | 34 | 34 | | 76 | | 4 | | 12 | 3 | | | | | | | | | | |
| 23 | Б1.В.ДВ.05.01 | 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.05.02 | Методы анализа пищевых продуктов | ЗаО | 108 | 51 | | 51 | | 57 | | 3 | | | | | | | | | | | | ЗаО | 108 | 51 | | 51 | | 57 | | 3 | | 12 | 36 | | | | | | | | | | |
| 25 | ФТД.В.02 | БЖД (ГО) | | | | | | | | | | | За | 36 | 15 | | | 15 | 21 | | 1 | | За | 36 | 15 | | | 15 | 21 | | 1 | | | 4 | | | | | | | | | | |
| ФОРМЫ КОНТРОЛЯ | | | Эк(5) За(5) ЗаО | | | | | | | | | | Эк(4) За(7) | | | | | | | | | | Эк(9) За(12) ЗаО | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПРАКТИКИ | | | (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Б2.В.02(У) | Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности | | | | | | | | | | | ЗаО | 216 | | | | | 216 | | 6 | 4 | | ЗаО | 216 | | | | 216 | | 6 | 4 | | | | | | | | | | | | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ | | | (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | |

| № | Индекс | Наименование | Семестр 5 | | | | | | | | | | Семестр 6 | | | | | | | | | | Итого за курс | | | | | | | | | | Каф. | Семестры | | | |
|--|--|--|-----------|---------------------|------------|------------|------------|------------|------------|------|-----------|------------|---------------------|------------|-----------------|------------|------------|-----------|------------|--------|-----------|---------------------|---------------|-------------|------------|-----------------------|-------------|-------------|-------------|----|-----------|------------|-----------|-----------|--------|-----------|-----|
| | | | Контроль | Академических часов | | | | | | з.е. | Неделя | Контроль | Академических часов | | | | | | з.е. | Неделя | Контроль | Академических часов | | | | | | з.е. | Неделя | | | | | | | | |
| | | | | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | СР | | | | Конт роль | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | | | | СР | Конт роль | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | | | Пр | СР | Конт роль | | | Всего | Кон такт. | Лек |
| ИТОГО (с факультативами) | | | | 1078 | | | | | | | | 29 | 21 | | 1176 | | | | | | | | | 31 | 22 | | 2254 | | | | | | | 60 | 43 | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | 1078 | | | | | | | | 29 | | | 1176 | | | | | | | | | 31 | | | 2254 | | | | | | 60 | | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед) | ОП, факультативы (в период ТО) | | | 63,5 | | | | | | | | | | | 64 | | | | | | | | | | | | 63,8 | | | | | | | | | | |
| | ОП, факультативы (в период экз. сес.) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | | 26 | | | | | | | | | | | | 25 | | | | | | | | | | | | 25,5 | | | | | | | | | |
| | Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | | 26 | | | | | | | | | | | | 25 | | | | | | | | | | | | 25,5 | | | | | | | | | |
| Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.) | | | 2 | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) | | | | 1078 | 476 | 153 | 221 | 102 | 602 | | 29 | ТО: 17□ | | 960 | 435 | 120 | 225 | 90 | 525 | | 25 | ТО: 15□ | | 2038 | 911 | 273 | 446 | 192 | 1127 | | 54 | ТО: 32□ | | | | | |
| 1 | Б1.Б.05 | Процессы и аппараты пищевых производств | Эк КП | 180 | 68 | 17 | 34 | 17 | 112 | | 5 | | | | | | | | | | | | Эк КП | 180 | 68 | 17 | 34 | 17 | 112 | | 5 | | | 18 | 45 | | |
| 2 | Б1.Б.06 | Тепло- и хладотехника | За | 108 | 34 | 17 | | 17 | 74 | | 3 | | | | | | | | | | | | За | 108 | 34 | 17 | | 17 | 74 | | 3 | | | 18 | 5 | | |
| 3 | Б1.Б.14 | 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.01 | Элективные курсы по физической культуре и спорту | За | 34 | 34 | | | 34 | | | | | За | 60 | 60 | | | 60 | | | | | За(2) | 94 | 94 | | | 94 | | | | | | 24 | 234567 | | |
| 5 | Б1.В.03 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | | | | | | | | | | Эк | 144 | 60 | 30 | 30 | | 84 | | 4 | | | Эк | 144 | 60 | 30 | 30 | | 84 | | 4 | | | 12 | 6 | | |
| 6 | Б1.В.04 | Технология производства кондитерских изделий | | | | | | | | | | Эк За | 144 | 60 | 15 | 30 | 15 | 84 | | 4 | | | Эк За | 144 | 60 | 15 | 30 | 15 | 84 | | 4 | | | 12 | 6 | | |
| 7 | Б1.В.05 | Технология производства макаронных изделий | Эк | 108 | 51 | 17 | 34 | | 57 | | 3 | | | | | | | | | | | | Эк | 108 | 51 | 17 | 34 | | 57 | | 3 | | | 12 | 5 | | |
| 8 | Б1.В.09 | Органолептический анализ пищевых продуктов | ЗаО | 108 | 51 | 17 | 34 | | 57 | | 3 | | | | | | | | | | | | ЗаО | 108 | 51 | 17 | 34 | | 57 | | 3 | | | 12 | 5 | | |
| 9 | Б1.В.10 | 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 | | |
| 10 | Б1.В.12 | 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 | | |
| 11 | Б1.В.14 | Введение в технологию продуктов питания | Эк | 180 | 68 | 17 | 34 | 17 | 112 | | 5 | | | | | | | | | | | | Эк | 180 | 68 | 17 | 34 | 17 | 112 | | 5 | | | 12 | 5 | | |
| 12 | Б1.В.16 | Физическая химия | Эк За | 180 | 85 | 34 | 51 | | 95 | | 5 | | | | | | | | | | | | Эк За | 180 | 85 | 34 | 51 | | 95 | | 5 | | | 9 | 45 | | |
| 13 | Б1.В.19 | Коллоидная химия | | | | | | | | | | | Эк За | 144 | 60 | 30 | 30 | | 84 | | 4 | | Эк За | 144 | 60 | 30 | 30 | | 84 | | 4 | | | 9 | 6 | | |
| 14 | Б1.В.20 | Биохимия зерна и хлебопечения | Эк | 108 | 51 | 17 | 17 | 17 | 57 | | 3 | | | | | | | | | | | | Эк | 108 | 51 | 17 | 17 | 17 | 57 | | 3 | | | 12 | 5 | | |
| 15 | Б1.В.21 | Товароведение пищевых продуктов | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 60 | 15 | 45 | | 84 | | 4 | | Эк | 144 | 60 | 15 | 45 | | 84 | | 4 | | | 12 | 6 | | |
| 16 | Б1.В.ДВ.05.01 | 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.05.02 | Методы анализа пищевых продуктов | | | | | | | | | | | ЗаО | 144 | 60 | | 60 | | 84 | | 4 | | ЗаО | 144 | 60 | | 60 | | 84 | | 4 | | | 12 | 36 | | |
| ФОРМЫ КОНТРОЛЯ | | | | Эк(5) За(4) ЗаО КП | | | | | | | | | | | Эк(4) За(5) ЗаО | | | | | | | | | | | Эк(9) За(9) ЗаО(2) КП | | | | | | | | | | | |
| ПРАКТИКИ | | | (План) | | | | | | | | | | | | 216 | | | | | | 216 | 6 | 4 | | 216 | | | | | | 216 | 6 | 4 | | | | |
| | Б2.В.04(П) | Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) | | | | | | | | | | | ЗаО | 216 | | | | | 216 | | 6 | 4 | ЗаО | 216 | | | | | 216 | | 6 | 4 | | | | | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ | | | (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | 9 | | | | |

| № | Индекс | Наименование | Семестр 7 | | | | | | | | | | Семестр 8 | | | | | | | | | | Итого за курс | | | | | | | | | | Каф. | Семестры | | | | | | | | | | |
|--|--|--|-----------------------|---------------------|------------|------------|-----------|------------|------------|------|-----------|-----------|---------------------|------------|-------------|-----------|-----------|-----------|------------|--------|-----------|---------------------|-----------------------|-------------|------------|------------|-------------|------------|------------|-----|-----------|---------|-----------|-----------|----|-----------|-------|--------|--|--|--|--|--|--|
| | | | Контроль | Академических часов | | | | | | з.е. | Неделя | Контроль | Академических часов | | | | | | з.е. | Неделя | Контроль | Академических часов | | | | | | з.е. | Неделя | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | СР | | | | Конт роль | Всего | Кон такт. | Лек | Лаб | Пр | | | | СР | Конт роль | з.е. | Неделя | Всего | Кон такт. | | | Лек | Лаб | Пр | | | СР | Конт роль | Всего | Неделя | | | | | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | | 1078 | | | | | | | | 29 | 21 | | 1116 | | | | | | | | | 31 | 21 | | 2194 | | | | | | | 60 | 42 | | | | | | | | | |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | 1078 | | | | | | | | 29 | | | 1116 | | | | | | | | | 31 | | | 2194 | | | | | | 60 | | | | | | | | | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед) | ОП, факультативы (в период ТО) | | | 63,5 | | | | | | | | | | | 64 | | | | | | | | | | | | 63,8 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОП, факультативы (в период экз. сес.) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | | 25 | | | | | | | | | | | | 29 | | | | | | | | | | | | 27 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | | 25 | | | | | | | | | | | | 29 | | | | | | | | | | | | 27 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.) | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ | | | | 1078 | 459 | 170 | 68 | 221 | 619 | | 29 | ТО: 17□ | | 576 | 261 | 90 | 99 | 72 | 315 | | 16 | ТО: 9□ Э: 2 | | 1654 | 720 | 260 | 167 | 293 | 934 | | 45 | ТО: 26□ | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Б1.Б.10 | Безопасность жизнедеятельности | | | | | | | | | | Эк | 108 | 54 | 18 | 36 | | 54 | | | 3 | | Эк | 108 | 54 | 18 | 36 | | 54 | | 3 | | 6 | 8 | | | | | | | | | | |
| 2 | Б1.Б.13 | Системы управления технологическими процессами и информационные технологии | Эк За | 144 | 68 | 34 | 34 | | 76 | 4 | | | | | | | | | | | | | Эк За | 144 | 68 | 34 | 34 | | 76 | | 4 | | 17 | 7 | | | | | | | | | | |
| 3 | Б1.Б.18 | Экономика и управление производством | | | | | | | | | | ЗаО | 108 | 54 | 18 | | 36 | 54 | | | 3 | | ЗаО | 108 | 54 | 18 | | 36 | 54 | | 3 | | 20 | 8 | | | | | | | | | | |
| 4 | Б1.В.01 | Элективные курсы по физической культуре и спорту | За | 34 | 34 | | | 34 | | | | | | | | | | | | | | | За | 34 | 34 | | | 34 | | | | | 24 | 234567 | | | | | | | | | | |
| 5 | Б1.В.06 | Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия | Эк | 180 | 85 | 34 | 34 | 17 | 95 | 5 | | | | | | | | | | | | | Эк | 180 | 85 | 34 | 34 | 17 | 95 | | 5 | | 12 | 7 | | | | | | | | | | |
| 6 | Б1.В.07 | Проектирование комбинированных продуктов питания | ЗаО | 180 | 85 | 34 | | 51 | 95 | 5 | | | | | | | | | | | | | ЗаО | 180 | 85 | 34 | | 51 | 95 | | 5 | | 12 | 7 | | | | | | | | | | |
| 7 | Б1.В.08 | Упаковывание изделий в хлебопекарной и кондитерской промышленности | Эк За | 144 | 51 | 17 | | 34 | 93 | 4 | | | | | | | | | | | | | Эк За | 144 | 51 | 17 | | 34 | 93 | | 4 | | 12 | 7 | | | | | | | | | | |
| 8 | Б1.В.11 | Основы промышленной санитарии пищевых производств | За | 72 | 34 | 17 | | 17 | 38 | 2 | | | | | | | | | | | | | За | 72 | 34 | 17 | | 17 | 38 | | 2 | | 12 | 7 | | | | | | | | | | |
| 9 | Б1.В.ДВ.06.01 | Основы проектирования и оборудование хлебозаводов | Эк За КП | 216 | 102 | 34 | | 68 | 114 | 6 | | | | | | | | | | | | | Эк За КП | 216 | 102 | 34 | | 68 | 114 | | 6 | | 12 | 7 | | | | | | | | | | |
| 10 | Б1.В.ДВ.06.02 | Основы проектирования и оборудование кондитерских производств | Эк За КП | 216 | 102 | 34 | | 68 | 114 | 6 | | | | | | | | | | | | | Эк За КП | 216 | 102 | 34 | | 68 | 114 | | 6 | | 12 | 7 | | | | | | | | | | |
| 11 | Б1.В.ДВ.07.01 | Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения | | | | | | | | | | Эк | 144 | 63 | 18 | 27 | 18 | 81 | | | 4 | | Эк | 144 | 63 | 18 | 27 | 18 | 81 | | 4 | | 12 | 8 | | | | | | | | | | |
| 12 | Б1.В.ДВ.07.02 | Хлебопекарные улучшители и практика их применения | | | | | | | | | | Эк | 144 | 63 | 18 | 27 | 18 | 81 | | | 4 | | Эк | 144 | 63 | 18 | 27 | 18 | 81 | | 4 | | 12 | 8 | | | | | | | | | | |
| 13 | Б1.В.ДВ.08.01 | Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий | | | | | | | | | | Эк За | 216 | 90 | 36 | 36 | 18 | 126 | | | 6 | | Эк За | 216 | 90 | 36 | 36 | 18 | 126 | | 6 | | 12 | 8 | | | | | | | | | | |
| 14 | Б1.В.ДВ.08.02 | Научные основы производства мучных и кондитерских изделий | | | | | | | | | | Эк За | 216 | 90 | 36 | 36 | 18 | 126 | | | 6 | | Эк За | 216 | 90 | 36 | 36 | 18 | 126 | | 6 | | 12 | 8 | | | | | | | | | | |
| 15 | Б2.В.03(Н) | Научно-исследовательская работа | ЗаО | 108 | | | | | 108 | 3 | | | | | | | | | | | | | ЗаО | 108 | | | | | 108 | | 3 | | 12 | 7 | | | | | | | | | | |
| ФОРМЫ КОНТРОЛЯ | | | Эк(4) За(5) ЗаО(2) КП | | | | | | | | | | Эк(3) За ЗаО | | | | | | | | | | Эк(7) За(6) ЗаО(3) КП | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПРАКТИКИ | | | (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Б2.В.05(П) | Преддипломная практика | | | | | | | | | | ЗаО | 216 | | | | | | | | 6 | 4 | | 216 | | | | | 216 | | 6 | 4 | | | | | | | | | | | | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ | | | (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Б3.Б.01(Д) | Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | | | | | | | | | | | 324 | | | | | | | | 9 | 6 | | 324 | | | | | 324 | | 9 | 6 | | | | | | | | | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | | | | | |