

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7-б от 31.08.2018

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

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

Факультет: ЗО и ДПО

Квалификация: бакалавр

Программа подготовки: прикладной бакалавриат

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 5л

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Начальник УМУ

Декан

 / Кокина Н.Р./

 / Гордина Н.Е./

 / Лебедева Н.Л./



Ректор М.Ф. Бутман

№	Индекс	Наименование	Сессия 1										Сессия 2										Итого за курс										Каф.	Курсы		
			Контроль	Академических часов						з.е.	Дней	Контроль	Академических часов						з.е.	Дней	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)				<b>364</b>							<b>8</b>	15		<b>756</b>							<b>19</b>	24		<b>1120</b>							<b>27</b>	42				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>328</b>							<b>7</b>			<b>756</b>							<b>19</b>			<b>1084</b>						<b>26</b>						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																							<b>26,7</b>													
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																							<b>106</b>													
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>364</b>	<b>38</b>	<b>26</b>		<b>12</b>	<b>326</b>		<b>8</b>			<b>756</b>	<b>72</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>40</b>	<b>684</b>		<b>19</b>			<b>1120</b>	<b>110</b>	<b>44</b>	<b>14</b>	<b>52</b>	<b>1010</b>		<b>27</b>	ТО: 42 Э:				
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	72	8			8	64		2		За	72	8			8	64		2		За(2)	144	16			16	128		4		23	12		
2	Б1.Б.02	История		36	4	4			32		1		Эк	72	8	2		6	64		2		Эк	108	12	6		6	96		3		21	1		
3	Б1.Б.03	Физика, часть 1		36	6	6			30		1		Эк	108	10	4	6		98		3		Эк	144	16	10	6		128		4		7	1		
4	Б1.Б.04	Общая и неорганическая химия		36	6	6			30		1		Эк	108	12	4	8		96		3		Эк	144	18	10	8		126		4		8	1		
5	Б1.Б.05	Инженерная и компьютерная графика		36	4			4	32		1		ЗаО	108	12			12	96		3		ЗаО	144	16			16	128		4		16	1		
6	Б1.Б.06	Математика		36	6	6			30		1		Эк	144	12	4		8	132		4		Эк	180	18	10		8	162		5		19	12		
7	Б1.В.01	Русский язык и культура речи											За	72	10	4		6	62		2		За	72	10	4		6	62		2		22	1		
8	Б1.В.21	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	76					76				За	72					72				За(2)	148					148				24	1234		
9	ФТД.В.01	Основы информационной культуры	За	36	4	4			32		1												За	36	4	4			32		1			1		
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			За(3)										Эк(4) За(3) ЗаО										Эк(4) За(6) ЗаО													
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ</b>			(План)																																	
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																	9			

№	Индекс	Наименование	Сессия 3										Сессия 4										Итого за курс										Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов							з.е.	Дней	Контроль	Академических часов							з.е.	Дней	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				
ИТОГО (с факультативами)				<b>864</b>							<b>23</b>	20		<b>864</b>							<b>23</b>	19		<b>1728</b>							<b>46</b>	42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>828</b>							<b>22</b>			<b>864</b>							<b>23</b>			<b>1692</b>						<b>45</b>				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																								<b>41,2</b>										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																								<b>176</b>										
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>864</b>	<b>88</b>	<b>32</b>	<b>18</b>	<b>38</b>	<b>776</b>		<b>23</b>			<b>864</b>	<b>92</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	<b>16</b>	<b>772</b>		<b>23</b>			<b>1728</b>	<b>180</b>	<b>70</b>	<b>56</b>	<b>54</b>	<b>1548</b>		<b>46</b>	ТО: 42 Э:		
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	108	12			12	96		3		Эк	108	12			12	96		3		Эк За	216	24			24	192		6	23	12	
2	Б1.Б.06	Математика	Эк	180	18	8		10	162		5												Эк	180	18	8		10	162		5	19	12	
3	Б1.Б.07	Информатика	Эк	180	18	8	10		162		5												Эк	180	18	8	10		162		5	20	2	
4	Б1.Б.08	Философия	Эк	108	12	4		8	96		3												Эк	108	12	4		8	96		3	25	2	
5	Б1.Б.09	Органическая химия											Эк За	216	22	10	12		194		6		Эк За	216	22	10	12		194		6	14	2	
6	Б1.Б.10	Биохимия											Эк	108	12	6	6		96		3		Эк	108	12	6	6		96		3	14	2	
7	Б1.Б.11	Электротехника и электроника											Эк	108	14	6	8		94		3		Эк	108	14	6	8		94		3	7	2	
8	Б1.В.02	Культурология	За	72	8	4		4	64		2												За	72	8	4		4	64		2	21	2	
9	Б1.В.03	Физика, часть 2	Эк	144	16	8	8		128		4												Эк	144	16	8	8		128		4	7	2	
10	Б1.В.04	Правоведение											За	72	8	4		4	64		2		За	72	8	4		4	64		2	21	2	
11	Б1.В.21	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	36					36				За	36				36					За(2)	72				72				24	1234	
12	Б1.В.ДВ.01.01	Химия углеводов											За	72	8	4	4		64		2		За	72	8	4	4		64		2	14	2	
13	Б1.В.ДВ.01.02	Химия полисахаридов											За	72	8	4	4		64		2		За	72	8	4	4		64		2	14	2	
14	Б1.В.ДВ.02.01	Химия природных органических соединений											Эк	144	16	8	8		128		4		Эк	144	16	8	8		128		4	12	2	
15	Б1.В.ДВ.02.02	Химия жиров											Эк	144	16	8	8		128		4		Эк	144	16	8	8		128		4	12	2	
16	Б1.В.ДВ.02.03	Химия душистых веществ											Эк	144	16	8	8		128		4		Эк	144	16	8	8		128		4	12	2	
17	ФТД.В.02	БЖД (ГО)	За	36	4			4	32		1											За	36	4			4	32		1		2		
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(4) За(4)										Эк(5) За(4)										Эк(9) За(8)											
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																															
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ</b>			(План)																															
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																	9	

№	Индекс	Наименование	Сессия 5										Сессия 6										Итого за курс										Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов						з.е.	Дней	Контроль	Академических часов						з.е.	Дней	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.	Дней	Всего	Кон такт.			Лек	Лаб	Пр		
ИТОГО (с факультативами)				<b>756</b>							<b>20</b>	25		<b>1296</b>							<b>36</b>	24		<b>2052</b>						<b>56</b>	42			
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>756</b>							<b>20</b>			<b>1296</b>							<b>36</b>			<b>2052</b>					<b>56</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																							<b>48,4</b>											
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																							<b>200</b>											
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>756</b>	<b>82</b>	<b>36</b>	<b>38</b>	<b>8</b>	<b>674</b>		<b>20</b>			<b>1080</b>	<b>118</b>	<b>48</b>	<b>40</b>	<b>30</b>	<b>962</b>		<b>30</b>			<b>1836</b>	<b>200</b>	<b>84</b>	<b>78</b>	<b>38</b>	<b>1636</b>		<b>50</b>	ТО: 38 Э:		
1	Б1.Б.12	Прикладная механика	За	72	8	4		4	64		2		Эк	108	12	6		6	96		3		Эк За	180	20	10		10	160		5	16	3	
2	Б1.Б.13	Пищевая химия	Эк	144	16	8	8		128		4												Эк	144	16	8	8		128		4	12	3	
3	Б1.Б.14	Физическая культура и спорт											За	72	8			8	64		2		За	72	8			8	64		2	24	3	
4	Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств											Эк	180	18	10		8	162		5		Эк	180	18	10		8	162		5	18	34	
5	Б1.В.05	Информационные технологии	Эк	144	16	6	10		128		4												Эк	144	16	6	10		128		4	20	3	
6	Б1.В.06	Физическая химия	Эк За	180	18	10	8		162		5		Эк	180	22	10	12		158		5		Эк(2) За	360	40	20	20		320		10	9	3	
7	Б1.В.07	Коллоидная химия											Эк	144	16	8	8		128		4		Эк	144	16	8	8		128		4	9	3	
8	Б1.В.08	Экология											За	72	8	4		4	64		2		За	72	8	4		4	64		2	6	3	
9	Б1.В.09	Биохимия зерна и хлебопечения											Эк	108	12	6	6		96		3		Эк	108	12	6	6		96		3	12	3	
10	Б1.В.21	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	36					36													За	36					36			24	1234		
11	Б1.В.ДВ.03.01	Психология и педагогика	За	72	8	4		4	64		2											За	72	8	4		4	64		2	25	3		
12	Б1.В.ДВ.03.02	Инженерная психология	За	72	8	4		4	64		2											За	72	8	4		4	64		2	25	3		
13	Б1.В.ДВ.03.03	Психология и педагогика инклюзивного образования (валеологический аспект)	За	72	8	4		4	64		2											За	72	8	4		4	64		2	25	3		
14	Б1.В.ДВ.04.01	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ЗаО	108	16	4	12		92		3		ЗаО	144	14		14		130		4		ЗаО(2)	252	30	4	26		222		7	15	3	
15	Б1.В.ДВ.04.02	Методы анализа пищевых продуктов	ЗаО	108	16	4	12		92		3		ЗаО	144	14		14		130		4		ЗаО(2)	252	30	4	26		222		7	12	3	
16	Б1.В.ДВ.05.01	Менеджмент и маркетинг											За	72	8	4		4	64		2		За	72	8	4		4	64		2	20	3	
17	Б1.В.ДВ.05.02	Управление персоналом											За	72	8	4		4	64		2		За	72	8	4		4	64		2	20	3	
18	Б1.В.ДВ.05.03	Психолого-педагогические особенности успешной социальной адаптации студентов с ограниченными возможностями здоровья											За	72	8	4		4	64		2		За	72	8	4		4	64		2	25	3	
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(3) За(4) ЗаО										Эк(5) За(3) ЗаО										Эк(8) За(7) ЗаО(2)											
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																															
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков научно-исследовательской деятельности											ЗаО	216					216		6		ЗаО	216					216		6	4		
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ</b>			(План)																															
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																		9

№	Индекс	Наименование	Сессия 7										Сессия 8										Итого за курс										Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов						з.е.	Дней	Контроль	Академических часов						з.е.	Дней	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		
ИТОГО (с факультативами)				<b>972</b>							<b>26</b>	25		<b>###</b>							<b>35</b>	24		<b>2268</b>							<b>61</b>	42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>972</b>							<b>26</b>			<b>###</b>							<b>35</b>			<b>2268</b>						<b>61</b>				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																								<b>54</b>										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																								<b>200</b>										
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>972</b>	<b>100</b>	<b>44</b>	<b>52</b>	<b>4</b>	<b>872</b>		<b>26</b>			<b>972</b>	<b>100</b>	<b>50</b>	<b>44</b>	<b>6</b>	<b>872</b>		<b>26</b>			<b>1944</b>	<b>200</b>	<b>94</b>	<b>96</b>	<b>10</b>	<b>1744</b>		<b>52</b>	ТО: 36 Э:		
1	Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	Эк КП	<b>144</b>	14	6	8		130		4												Эк КП	<b>144</b>	14	6	8		130		4		18	34
2	Б1.Б.16	Тепло- и хладотехника	За	<b>108</b>	12	6	6		96		3												За	<b>108</b>	12	6	6		96		3		18	4
3	Б1.Б.17	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	За	<b>72</b>	8	4	4		64		2												За	<b>72</b>	8	4	4		64		2		12	4
4	Б1.Б.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	За	<b>108</b>	12	6	6		96		3												За	<b>108</b>	12	6	6		96		3		12	4
5	Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания	Эк	<b>180</b>	18	6	8	4	162		5												Эк	<b>180</b>	18	6	8	4	162		5		12	4
6	Б1.Б.20	Системы менеджмента и безопасности пищевой продукции											За	<b>108</b>	12	6	6		96		3		За	<b>108</b>	12	6	6		96		3		12	4
7	Б1.Б.21	Экономика и управление производством											ЗаО	<b>108</b>	12	6		6	96		3		ЗаО	<b>108</b>	12	6		6	96		3		20	4
8	Б1.В.10	Пищевая микробиология	Эк	<b>144</b>	16	8	8		128		4												Эк	<b>144</b>	16	8	8		128		4		12	4
9	Б1.В.11	Органолептический анализ пищевых продуктов	ЗаО	<b>108</b>	12	4	8		96		3												ЗаО	<b>108</b>	12	4	8		96		3		12	4
10	Б1.В.12	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции	За	<b>72</b>	8	4	4		64		2												За	<b>72</b>	8	4	4		64		2		12	4
11	Б1.В.13	Товароведение пищевых продуктов											Эк	<b>144</b>	16	8	8		128		4		Эк	<b>144</b>	16	8	8		128		4		12	4
12	Б1.В.14	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий											Эк	<b>144</b>	16	8	8		128		4		Эк	<b>144</b>	16	8	8		128		4		12	4
13	Б1.В.15	Технология производства кондитерских изделий											Эк	<b>144</b>	14	6	8		130		4		Эк	<b>144</b>	14	6	8		130		4		12	4
14	Б1.В.16	Технология производства макаронных изделий											Эк	<b>108</b>	12	6	6		96		3		Эк	<b>108</b>	12	6	6		96		3		12	4
15	Б1.В.17	Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия											Эк	<b>180</b>	18	10	8		162		5		Эк	<b>180</b>	18	10	8		162		5		12	4
16	Б1.В.21	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	<b>36</b>					36				За	<b>36</b>					36				За(2)	<b>72</b>					72			24	1234	
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(3) За(5) ЗаО КП										Эк(5) За(2) ЗаО										Эк(8) За(7) ЗаО(2) КП											
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																															
	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая практика)											ЗаО	324							324	9		ЗаО	324					324		9	6	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ</b>			(План)																															
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																		9

№	Индекс	Наименование	Сессия 9										Сессия 10										Итого за курс										Каф.	Курсы		
			Контроль	Академических часов							з.е.	Дней	Контроль	Академических часов							з.е.	Дней	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.	Дней	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб					Пр	СР
ИТОГО (с факультативами)				<b>1224</b>								<b>34</b>	0		<b>648</b>								<b>18</b>	48		<b>1872</b>							<b>52</b>	41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1224</b>								<b>34</b>			<b>648</b>								<b>18</b>			<b>1872</b>						<b>52</b>				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																									<b>42,3</b>											
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																									<b>132</b>											
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>1224</b>	<b>132</b>	<b>58</b>	<b>28</b>	<b>46</b>	<b>1092</b>			<b>34</b>													<b>1224</b>	<b>132</b>	<b>58</b>	<b>28</b>	<b>46</b>	<b>1092</b>		<b>34</b>	ТО: 29			
1	Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Эк	144	16	8	8		128			4												Эк	144	16	8	8		128		4		17	5	
2	Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	Эк	108	12	6	6		96			3												Эк	108	12	6	6		96		3		6	5	
3	Б1.В.18	Проектирование комбинированных продуктов питания	ЗаО	180	18	10		8	162			5												ЗаО	180	18	10		8	162		5		12	5	
4	Б1.В.19	Упаковывание изделий в хлебопекарной и кондитерской промышленности	ЗаО	144	18	8		10	126			4												ЗаО	144	18	8		10	126		4		12	5	
5	Б1.В.20	Основы промышленной санитарии пищевых производств	За	72	8	4		4	64			2												За	72	8	4		4	64		2		12	5	
6	Б1.В.ДВ.06.01	Основы проектирования и оборудования хлебозаводов	Эк КП	216	22	10		12	194			6												Эк КП	216	22	10		12	194		6		12	5	
7	Б1.В.ДВ.06.02	Основы проектирования и оборудование кондитерских производств	Эк КП	216	22	10		12	194			6												Эк КП	216	22	10		12	194		6		12	5	
8	Б1.В.ДВ.07.01	Хлебопекарные улучшители и практика их применения	Эк За	144	16	4	6	6	128			4												Эк За	144	16	4	6	6	128		4		12	5	
9	Б1.В.ДВ.07.02	Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения	Эк За	144	16	4	6	6	128			4												Эк За	144	16	4	6	6	128		4		12	5	
10	Б1.В.ДВ.08.01	Научные основы производства мучных и кондитерских изделий	Эк За	216	22	8	8	6	194			6												Эк За	216	22	8	8	6	194		6		12	5	
11	Б1.В.ДВ.08.02	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий	Эк За	216	22	8	8	6	194			6												Эк За	216	22	8	8	6	194		6		12	5	
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(5) За(3) ЗаО(2) КП										Эк(5) За(3) ЗаО(2) КП																							
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)										(План)																							
	Б2.В.03(П)	Преддипломная практика																						ЗаО	324						324		9	6		
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ</b>			(План)										(План)																							
	Б3.Б.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																																		
<b>КАНИКУЛЫ</b>																							9													