

1 +
чр. 19

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



Утверждаю

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План утвержден Ученым советом ИГХТУ
Протокол № 6-б
29.06.2015

Шарнин В.А.
06 2015 г.

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: <i>Бакалавр</i>
Программа подготовки: <i>прикладн. бакалавриат</i>
Форма обучения: <i>очная</i>
Срок обучения: <i>4г</i>

Год начала подготовки	<u>2015</u>
Образовательный стандарт	<u>211</u>
	<u>12.03.2015</u>

Согласовано

Проректор по учебной работе

[Signature] / Бутман М.Ф./

Начальник УМУ

[Signature] / Гордина Н.Е./

Декан

[Signature] / Константинова Е.П./

Зав. кафедрой

[Signature] / Макаров С.В./

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август								
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
I																		К	Э	Э	Э	Э	К																	Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К
II																		К	Э	Э	Э	Э	К													Э	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
III																		К	Э	Э	Э	Э	К													Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К		
IV																		К	Э	Э	Э	Э	К	П	П	П	П									Э	Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	17	17	34	17	15	32	17	15	32	15	9	24	122
Э	Экзаменационные сессии	4	3	7	4	3	7	4	3	7	4	2	6	27
У	Учебная практика		2	2		4	4							6
	Научно-исследовательская работа (рассред.)										2		2	2
П	Производственная практика								4	4		4	4	8
Д	Выпускная квалификационная работа											6	6	6
К	Каникулы	2	7	9	2	7	9	2	7	9	2	8	10	37
Итого		23	29	52	23	29	52	23	29	52	23	29	52	208
Студентов		20			20			19						
Групп		1			1			1						

№	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				1 062							30	21		1 184							31	22		2 246						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)			63										63										63													
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			30											28										29												
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практик. и НИ			30											28										29												
	Аудиторная (физ.к.)														4										2												
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D 72						D 216		ТО: 17□		D 4						D 162		ТО: 17□		D 76				D 378		ТО: 34□							
			(Предельное)	1 134						216		ТО*: 17□		1 080						162		ТО*: 17□		2 214				378		ТО*: 34□							
			(План)	1 062	518	153	85	280	544		30		Э: 4	1 076	544	179	170	195	532		28		Э: 3	2 138	###	332	255	475	##	58	Э: 7						
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	ЗаО	108	51			51	57		3		За	72	34			34	38		2		За ЗаО	180	85			85	95		5	30	1234				
2	Б1.Б.2	История											Экз	108	51	26		25	57		3		Экз	108	51	26		25	57		3	28	2				
3	Б1.Б.3	Философия	Экз	108	51	17		34	57		3		Экз	108	51	17		34	57		3		Экз	108	51	17		34	57		3	32	1				
4	Б1.Б.5	Математика	Экз За	216	102	34		68	114		6		Экз За	144	68	34		34	76		4		Экз(2) За(2)	360	170	68		102	190		10	20	12				
5	Б1.Б.6	Информатика											Экз	180	85	34	51		95		5		Экз	180	85	34	51		95		5	21	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	За	108	34	17	17		74		3		Экз	108	51	17	34		57		3		Экз За	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		За ЗаО	144	68			68	76		4	22	12				
11	Б1.Б.23	Физическая культура	За	72	68			68	4		2												За	72	68			68	4		2		1				
12	Б1.В.ОД.2	Культурология	За	72	34	17		17	38		2												За	72	34	17		17	38		2	28	1				
13	Б1.В.ОД.4	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	За										За	68	68			68					За(2)	68	68			68				31	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	18	8			8	10		1		За	18	8								За	18	8			8	10		1	21	1				
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(4) За(6) ЗаО								Экз(5) За(3) ЗаО(2)								Экз(9) За(9) ЗаО(3)																	
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА			(План)											108						3	2			108					3	2							
Учебная практика													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. практик. и НИ			26											25									26										
	Аудиторная (физ.к.)			2											4									3										
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D 56						D 216		ТО: 17□ ТО*: 17□ Э: 4		D 12						D 162		ТО: 15□ ТО*: 15□ Э: 3		D 68					D 378	ТО: 32□ ТО*: 32□ Э: 7				
			(Предельное)	1 134						216			972							162			2 106											
			(План)	1 078	476	153	221	102	602		29		960	435	120	225	90	525		162		25	2 038	911	273	446	192	##	378	54				
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.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	
4	Б1.Б.20	Введение в технологию продуктов питания	Экз	180	68	17	34	17	112		5											Экз	180	68	17	34	17	112		5		12	5	
5	Б1.Б.22	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции										За	108	45	15	15	15	63		3		За	108	45	15	15	15	63		3		12	6	
6	Б1.В.ОД.5	Физическая химия	Экз За	180	85	34	51		95		5											Экз За	180	85	34	51		95		5		9	45	
7	Б1.В.ОД.8	Коллоидная химия										Экз За	144	60	30	30		84		4		Экз За	144	60	30	30		84		4		9	6	
8	Б1.В.ОД.9	Биохимия зерна и хлебопечения	Экз	108	51	17	17	17	57		3											Экз	108	51	17	17	17	57		3		12	5	
9	Б1.В.ОД.10	Товароведение пищевых продуктов										Экз	144	60	15	45		84		4		Экз	144	60	15	45		84		4		12	6	
10	Б1.В.ОД.11	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий										Экз	144	60	30	30		84		4		Экз	144	60	30	30		84		4		12	6	
11	Б1.В.ОД.12	Технология производства кондитерских изделий										Экз За	144	60	15	30	15	84		4		Экз За	144	60	15	30	15	84		4		12	6	
12	Б1.В.ОД.13	Технология производства макаронных изделий	Экз	108	51	17	34		57		3											Экз	108	51	17	34		57		3		12	5	
13	Б1.В.ОД.18	Органолептический анализ пищевых продуктов	ЗаО	108	51	17	34		57		3											ЗаО	108	51	17	34		57		3		12	5	
14	Б1.В.ОД.19	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	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				84		4											ЗаО	144	60				84		4		15	36	
17	Б1.В.ДВ.5.2	Методы анализа пищевых продуктов	ЗаО	144	60				84		4											ЗаО	144	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				
Производственная 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
ИТОГО				1 222								33	21		648								27	21		1 870							60	42		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1 222								33			648								27			1 870						60				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			65											48											57										
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)			29																							14									
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			33												23											28									
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			29												23											26									
	Аудиторная (физ.к.)			2																							1									
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D -88							D 102		ТО: 17□ ТО*: 15□ Э: 4		D 162							D 108		ТО: 9□ ТО*: 9□ Э: 2		D 74					D 210		ТО: 26□ ТО*: 24□ Э: 6			
			(Предельное)	1 026							216			594								108			1 620						324					
			(План)	1 114	527	187	119	221	473	114	30			432	207	72	81	54	225			12			1 546	734	259	200	275	698	114	42				
1	Б1.Б.4	Экономика и управление производством												ЗаО	108	54	18		36	54		3			ЗаО	108	54	18		36	54		3		25	8
2	Б1.Б.17	Безопасность жизнедеятельности												Экз	108	54	18	36		54		3			Экз	108	54	18	36		54		3		6	8
3	Б1.Б.21	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Экз За	144	68	34	34		76		4														Экз За	144	68	34	34		76		4		18	7
4	Б1.В.ОД.14	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.15	Проектирование комбинированных продуктов питания	ЗаО	180	85	34		51	95		5														ЗаО	180	85	34		51	95		5		12	7
6	Б1.В.ОД.16	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		Элективные курсы по физической культуре	За	34	34			34																	За	34	34			34				31	234567	
8	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
9	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
10	Б1.В.ДВ.7.1	Хлебопекарные улучшители и практика их применения	Экз За	216	102	34	51	17		114	6														Экз За	216	102	34	51	17		114	6		12	7
11	Б1.В.ДВ.7.2	Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения	Экз За	216	102	34	51	17		114	6														Экз За	216	102	34	51	17		114	6		12	7
12	Б1.В.ДВ.8.1	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий												Экз За	216	99	36	45	18	117		6			Экз За	216	99	36	45	18	117		6		12	8
13	Б1.В.ДВ.8.2	Научные основы производства мучных и кондитерских изделий												Экз За	216	99	36	45	18	117		6			Экз За	216	99	36	45	18	117		6		12	8
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(5) За(4) ЗаО КП										Экз(2) За ЗаО										Экз(7) За(5) ЗаО(2) КП													
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)																			6	4										6	4		
Преддипломная практика														ЗаО	216								6	4		ЗаО	216						6	4		8
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА			(План)																																	
Научно-исследовательская работа (Расср.)			ЗаО	108					108		3	2													ЗаО	108					108		3	2		7
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																						9	6									9	6			
КАНИКУЛЫ												2																					10			