

1  
19.08.15

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю

План утвержден Ученым советом ИГХТУ  
Протокол № 6-б  
29.06.2015

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров



Шарнин В.А.

06 20 15 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
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4г

Год начала подготовки	2015
Образовательный стандарт	211
	12.03.2015

**Согласовано**


Проректор по учебной работе

 / Бутман М.Ф./


Начальник УМУ

 / Гордина Н.Е./

Декан

 / Константинова Е.П./

Зав. кафедрой

 / 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	К
II																		К	Э	Э	Э	Э	К																				Э	Э	Э	Э	К	К	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	К
IV																		К	Э	Э	Э	Э	К	П	П	П	П											Э	Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	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	<b>34</b>	17	17	<b>34</b>	17	15	<b>32</b>	15	9	<b>24</b>	124
Э	Экзаменационные сессии	4	3	<b>7</b>	4	4	<b>8</b>	4	3	<b>7</b>	4	2	<b>6</b>	28
У	Учебная практика		2	<b>2</b>										2
	Научно-исследовательская работа (рассред.)										2		<b>2</b>	2
П	Производственная практика								4	<b>4</b>		4	<b>4</b>	8
Д	Выпускная квалификационная работа											6	<b>6</b>	6
К	Каникулы	2	7	<b>9</b>	2	8	<b>10</b>	2	7	<b>9</b>	2	8	<b>10</b>	38
<b>Итого</b>		23	29	<b>52</b>	23	29	<b>52</b>	23	29	<b>52</b>	23	29	<b>52</b>	208
Студентов		25			20			11			24			
Групп		1			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					
				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
ИТОГО				<b>1 062</b>								<b>30</b>	21		<b>1 184</b>								<b>31</b>	22		<b>2 246</b>							<b>61</b>	43			
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1 044</b>								<b>29</b>			<b>1 184</b>								<b>31</b>			<b>2 228</b>						<b>60</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>63</b>											<b>63</b>											<b>63</b>											
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)			<b>30</b>											<b>28</b>												<b>29</b>										
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практик. и НИ			<b>30</b>											<b>28</b>												<b>29</b>										
	Аудиторная (физ.к.)														<b>4</b>												<b>2</b>										
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	<b>D 72</b>							<b>D 216</b>		ТО: 17□		<b>D 4</b>							<b>D 162</b>		ТО: 17□		<b>D 76</b>					<b>D 378</b>		ТО: 34□				
			(Предельное)	1 134							216		ТО*: 17□		1 080							162		ТО*: 17□		2 214					378		ТО*: 34□				
			(План)	<b>1 062</b>	<b>518</b>	<b>153</b>	<b>85</b>	<b>280</b>	<b>544</b>		<b>30</b>		Э: 4		<b>1 076</b>	<b>544</b>	<b>178</b>	<b>170</b>	<b>196</b>	<b>532</b>		<b>162</b>		Э: 3		<b>2 138</b>	<b>###</b>	<b>331</b>	<b>255</b>	<b>476</b>	<b>##</b>	<b>58</b>		Э: 7			
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	ЗаО	<b>108</b>	51			51	57			3		За	<b>72</b>	34			34	38			2		За ЗаО	<b>180</b>	85			85	95		5		30	1234	
2	Б1.Б.2	История												Экз	<b>108</b>	51	25		26	57			3		Экз	<b>108</b>	51	25		26	57		3		28	2	
3	Б1.Б.3	Философия	Экз	<b>108</b>	51	17		34	57			3														Экз	<b>108</b>	51	17		34	57		3		32	1
4	Б1.Б.5	Математика	Экз За	<b>216</b>	102	34		68	114			6		Экз За	<b>144</b>	68	34		34	76			4			Экз(2) За(2)	<b>360</b>	170	68		102	190		10		20	12
5	Б1.Б.6	Информатика												Экз	<b>180</b>	85	34	51		95			5			Экз	<b>180</b>	85	34	51		95		5		21	2
6	Б1.Б.7	Физика, ч. 1	Экз	<b>144</b>	68	34	34		76			4														Экз За	<b>144</b>	68	34	34		76		4		7	1
7	Б1.Б.8	Общая и неорганическая химия	Экз За	<b>144</b>	68	34	34		76			4														Экз За	<b>144</b>	68	34	34		76		4		8	1
8	Б1.Б.9	Органическая химия	За	<b>108</b>	34	17	17		74			3		Экз	<b>108</b>	51	17	34		57			3			Экз За	<b>216</b>	85	34	51		131		6		14	12
9	Б1.Б.10	Биохимия												ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57			3			ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3		14	2
10	Б1.Б.11	Инженерная и компьютерная графика	За	<b>72</b>	34			34	38			2		ЗаО	<b>72</b>	34			34	38			2			За ЗаО	<b>144</b>	68			68	76		4		22	12
11	Б1.Б.25	Физическая культура	За	<b>72</b>	68			68	4			2														За	<b>72</b>	68			68	4		2			1
12	Б1.В.ОД.2	Культурология	За	<b>72</b>	34	17		17	38			2														За	<b>72</b>	34	17		17	38		2		28	1
13	Б1.В.ОД.4	Физика, часть 2												Экз	<b>144</b>	68	34	34		76			4			Экз	<b>144</b>	68	34	34		76		4		7	2
14		Элективные курсы по физической культуре	За											За	<b>68</b>	68			68							За(2)	<b>68</b>	68			68					31	234567
15	Б1.В.ДВ.4.1	Химия углеводов												За	<b>72</b>	34	17	17		38			2			За	<b>72</b>	34	17	17		38		2		14	2
16	Б1.В.ДВ.4.2	Химия полисахаридов												За	<b>72</b>	34	17	17		38			2			За	<b>72</b>	34	17	17		38		2		14	2
17	ФТД.1	Основы информационной культуры	За	<b>18</b>	8			8	10			1		За	<b>18</b>	8										За	<b>18</b>	8			8	10		1			1
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>				Экз(4) За(6) ЗаО											Экз(5) За(3) ЗаО(2)											Экз(9) За(9) ЗаО(3)											
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)												108							3	2			108							3	2			
Учебная практика														ЗаО	108								3	2		ЗаО	108						3	2			2
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>																																					
<b>КАНИКУЛЫ</b>												2												7										9			

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 3								Неделя	Семестр 4								Неделя	Итого за курс								Каф.	Семестры												
				Часов							ЗЕТ		Часов							ЗЕТ		Часов							ЗЕТ														
				Всего	Ауд			СРС	Контр оль	ЗЕТ			Всего	Ауд			СРС	Контр оль	ЗЕТ			Всего	Ауд			СРС	Контр оль	ЗЕТ															
Всего	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр оль	ЗЕТ	Всего	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр оль	ЗЕТ	Всего	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр оль	ЗЕТ	Всего	Неделя																		
ИТОГО				<b>1 148</b>							<b>30</b>	21	<b>1 184</b>							<b>31</b>	21	<b>2 332</b>							<b>61</b>	42													
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1 148</b>							<b>30</b>		<b>1 148</b>							<b>30</b>		<b>2 296</b>							<b>60</b>														
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>68</b>									<b>70</b>									<b>69</b>																					
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																										
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			<b>28</b>									<b>27</b>									<b>28</b>																					
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и И			<b>28</b>									<b>27</b>									<b>28</b>																					
Аудиторная (физ.к.)			<b>4</b>									<b>4</b>									<b>4</b>																						
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	<b>D -14</b>							<b>D 216</b>	ТО: 17□	<b>D -50</b>							<b>D 216</b>	ТО: 17□	<b>D -64</b>							<b>D 432</b>	ТО: 34□													
			(Предельное)	1 134							216	ТО*: 17□	1 134							216	ТО*: 17□	2 268							432	ТО*: 34□													
			(План)	<b>1 148</b>							<b>544</b>	<b>153</b>	<b>204</b>	<b>187</b>	<b>604</b>	<b>30</b>	<b>1 184</b>							<b>544</b>	<b>169</b>	<b>162</b>	<b>213</b>	<b>640</b>	<b>31</b>	<b>2 332</b>							<b>###</b>	<b>322</b>	<b>366</b>	<b>400</b>	<b>##</b>	<b>61</b>	ТО*: 34□
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	За	<b>72</b>	34			34	38					2	Экз	<b>108</b>	34			34	74				3	Экз За	<b>180</b>	68			68	112		5	30	1234							
2	Б1.Б.12	Прикладная механика	Экз	<b>108</b>	51	17		34	57					3	За	<b>72</b>	34	17		17	38				2	Экз За	<b>180</b>	85	34		51	95		5	22	34							
3	Б1.Б.13	Процессы и аппараты пищевых производств													Экз	<b>144</b>	68	34	17	17	76				4	Экз	<b>144</b>	68	34	17	17	76		4	19	45							
4	Б1.Б.15	Электротехника и электроника													Экз	<b>108</b>	51	25	26		57				3	Экз	<b>108</b>	51	25	26		57		3	16	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>	51	17	34		57				3	За	<b>108</b>	51	17	34		57		3	12	4							
8	Б1.Б.21	Введение в технологию продуктов питания													Экз	<b>216</b>	68	17	34	17	148				6	Экз	<b>216</b>	68	17	34	17	148		6	12	4							
9	Б1.В.ОД.1	Правоведение	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							
10	Б1.В.ОД.3	Русский язык и культура речи													За	<b>72</b>	34	8		26	38				2	За	<b>72</b>	34	8		26	38		2	29	4							
11	Б1.В.ОД.5	Физическая химия													Экз За	<b>180</b>	85	34	51		95				5	Экз За	<b>180</b>	85	34	51		95		5	9	45							
12	Б1.В.ОД.6	Экология													За	<b>72</b>	34	17		17	38				2	За	<b>72</b>	34	17		17	38		2	6	4							
13	Б1.В.ОД.7	Информационные технологии	Экз	<b>144</b>	51	17	34		93					4	За	<b>68</b>	68			68						Экз	<b>144</b>	51	17	34		93		4	21	3							
14		Элективные курсы по физической культуре	За	<b>68</b>	68			68							За	<b>68</b>	68			68						За(2)	<b>136</b>	136			136				31	234567							
15	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	32	3							
16	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	32	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	25	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	25	3							
19	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							
20	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							
21	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							
22	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							
23	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							
24	ФТД.2	БЖД (ГО)	За	<b>36</b>	17				17	19				1	За	<b>36</b>	17				17	19			1	За	<b>36</b>	17			17	19		1	4	4							
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(5) За(4) ЗаО								Экз(5) За(5)								Экз(10) За(9) ЗаО																								
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																											
КАНИКУЛЫ			2								8								10																								

№	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							Всего	Всего	Лек
ИТОГО				<b>1 078</b>								<b>29</b>	21		<b>1 176</b>								<b>31</b>	22		<b>2 254</b>							<b>60</b>	43			
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1 078</b>								<b>29</b>			<b>1 176</b>								<b>31</b>			<b>2 254</b>						<b>60</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>64</b>											<b>64</b>											<b>64</b>											
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			<b>27</b>											<b>26</b>											<b>27</b>											
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и ИА			<b>27</b>											<b>26</b>											<b>27</b>											
Аудиторная (физ.к.)				<b>2</b>										<b>4</b>											<b>3</b>												
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	<b>D 56</b>							<b>D 216</b>		ТО: 17□		<b>D 12</b>							<b>D 162</b>		ТО: 15□		<b>D 68</b>					<b>D 378</b>		ТО: 32□				
			(Предельное)	1 134							216		ТО*: 17□		972							162		ТО*: 15□		2 106					378		ТО*: 32□				
			(План)	<b>1 078</b>	<b>493</b>	<b>187</b>	<b>187</b>	<b>119</b>	<b>585</b>		<b>29</b>		Э: 4		<b>960</b>	<b>450</b>	<b>120</b>	<b>255</b>	<b>75</b>	<b>510</b>		<b>25</b>		Э: 3		<b>2 038</b>	<b>943</b>	<b>307</b>	<b>442</b>	<b>194</b>	<b>##</b>	<b>54</b>	Э: 7				
1	Б1.Б.13	Процессы и аппараты пищевых производств	Экз КП	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5														Экз КП	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5		19	45	
2	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника	За	<b>108</b>	34	17		17	74		3														За	<b>108</b>	34	17		17	74		3		19	5	
3	Б1.Б.20	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья												За	<b>72</b>	30	15	15		42		2			За	<b>72</b>	30	15	15		42		2		12	6	
4	Б1.Б.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции												За	<b>108</b>	45	15	15	15	63		3			За	<b>108</b>	45	15	15	15	63		3		12	6	
5	Б1.Б.24	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции	За	<b>72</b>	34	17	17		38		2														За	<b>72</b>	34	17	17		38		2		12	5	
6	Б1.В.ОД.5	Физическая химия	Экз За	<b>180</b>	85	34	51		95		5														Экз За	<b>180</b>	85	34	51		95		5		9	45	
7	Б1.В.ОД.8	Коллоидная химия												Экз За	<b>144</b>	60	30	30		84		4			Экз За	<b>144</b>	60	30	30		84		4		9	6	
8	Б1.В.ОД.9	Биохимия растительного сырья	Экз	<b>108</b>	51	17	17	17	57		3														Экз	<b>108</b>	51	17	17	17	57		3		12	5	
9	Б1.В.ОД.10	Товароведение пищевых продуктов												Экз	<b>144</b>	60	15	45		84		4			Экз	<b>144</b>	60	15	45		84		4		12	6	
10	Б1.В.ОД.11	Научные основы производства продуктов питания	Экз	<b>144</b>	68	34	34		76		4														Экз	<b>144</b>	68	34	34		76		4		12	5	
11	Б1.В.ОД.12	Технология производства растительных масел												Экз За	<b>180</b>	90	30	60		90		5			Экз За	<b>180</b>	90	30	60		90		5		12	6	
12	Б1.В.ОД.13	Технология натуральных эфирных масел и синтетических душистых веществ												Экз	<b>108</b>	45	15	30		63		3			Экз	<b>108</b>	45	15	30		63		3		12	6	
13	Б1.В.ОД.17	Основы промышленной санитарии пищевых производств	Экз	<b>144</b>	68	34		34	76		4														Экз	<b>144</b>	68	34		34	76		4		12	5	
14	Б1.В.ОД.18	Органолептический анализ пищевых продуктов	ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3														ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3		12	5	
15		Элективные курсы по физической культуре	За	<b>34</b>	34			34						За	<b>60</b>	60			60						За(2)	<b>94</b>	94			94				31	234567		
16	Б1.В.ДВ.5.1	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа												ЗаО	<b>144</b>	60		60		84		4			ЗаО	<b>144</b>	60		60		84		4		15	36	
17	Б1.В.ДВ.5.2	Методы анализа пищевых продуктов												ЗаО	<b>144</b>	60		60		84		4			ЗаО	<b>144</b>	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			
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					
				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			1 222								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)		72										48										60														
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	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 216		ТО: 17□	D 162					D 108		ТО: 9□	D 74				D 324		ТО: 26□										
			(Предельное)	1 026					216		ТО*: 15□	594					108		ТО*: 9□	1 620				324		ТО*: 24□											
			(План)	1 114	527	187	170	170	587	30		Э: 4	432	207	81	90	36	225	12	Э: 2	1 546	734	268	260	206	812	324	42				Э: 6					
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.18	Безопасность жизнедеятельности										Экз	108	54	18	36		54		3	Экз	108	54	18	36		54		3			6	8				
3	Б1.Б.22	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	Основы рафинации масел	Экз	144	68	17	51		76	4											Экз	144	68	17	51		76		4			12	7				
5	Б1.В.ОД.15	Принципы экологии и ресурсосбережения масложировой промышленности	ЗаО	144	68	34		34	76	4											ЗаО	144	68	34		34	76		4			12	7				
6	Б1.В.ОД.16	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		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 масложировых производств	Экз КП	216	102	34		68	114	6											Экз КП	216	102	34		68	114		6			12	7				
9	Б1.В.ДВ.6.2	Основы проектирования и оборудование парфюмерно-косметических производств	Экз КП	216	102	34		68	114	6											Экз КП	216	102	34		68	114		6			12	7				
10	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				
11	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				
12	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				
13	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				
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(5) За(3) ЗаО КП										Экз(2) За ЗаО										Экз(7) За(4) ЗаО(2) КП														
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)										216						6	4		216							6	4							
Преддипломная практика												ЗаО	216						6	4	ЗаО	216						6	4			8					
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА			(План)	108					108	3	2										108					108		3	2								
Научно-исследовательская работа (Расср.)			ЗаО	108					108	3	2										ЗаО	108					108		3	2			7				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																			9	6							9	6									
КАНИКУЛЫ											2									8								10									