

1
19.08

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./

№	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				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 ИИ			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	178	170	196	532		28		Э: 3		2 138	###	331	255	476	##	58	Э: 7				
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	ЗаО	108	51			51	57		3			За	72	34			34	38		2			ЗаО	180	85			85	95		5	30	1234		
2	Б1.Б.2	История												Экз	108	51	25		26	57		3			Экз	108	51	25		26	57		3	28	2		
3	Б1.Б.3	Философия	Экз	108	51	17		34	57		3															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 За	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			ЗаО	144	68			68	76		4	22	12		
11	Б1.Б.25	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, часть 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		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 3										Семестр 4										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	Всего
ИТОГО				1 148							30	21		1 184								31	21		2 332							61	42					
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1 148							30			1 184								30			2 296						60							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			68										70											69													
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																					
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			28											27											28												
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			28											27											28												
Аудиторная (физ.к.)			4											4											4													
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D -14							D 216	ТО: 17□		D -50								D 216	ТО: 17□		D -64					D 432	ТО: 34□							
			(Предельное)	1 134							216	ТО*: 17□	1 134									216	ТО*: 17□	2 268						432	ТО*: 34□							
			(План)	1 148	544	153	204	187	604		30	Э: 4	1 184	544	169	162	213	640				31	Э: 4	2 332	###	322	366	400	##	61	Э: 8							
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	За	72	34			34	38		2		Экз	108	34			34	74		3		Экз За	180	68			68	112		5	30	1234					
2	Б1.Б.12	Прикладная механика	Экз	108	51	17		34	57		3		За	72	34	17		17	38		2		Экз За	180	85	34		51	95		5	22	34					
3	Б1.Б.13	Процессы и аппараты пищевых производств											Экз	144	68	34	17	17	76		4		Экз	144	68	34	17	17	76		4	19	45					
4	Б1.Б.15	Электротехника и электроника											Экз	108	51	25	26		57		3		Экз	108	51	25	26		57		3	16	4					
5	Б1.Б.16	Пищевая химия	Экз	144	68	17	51		76		4		Экз	144	68	17	51		76		4		Экз	144	68	17	51		76		4	12	3					
6	Б1.Б.17	Пищевая микробиология	Экз	144	51	17	34		93		4		Экз	144	51	17	34		93		4		Экз	144	51	17	34		93		4	12	3					
7	Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья											За	108	51	17	34		57		3		За	108	51	17	34		57		3	12	4					
8	Б1.Б.21	Введение в технологию продуктов питания											Экз	216	68	17	34	17	148		6		Экз	216	68	17	34	17	148		6	12	4					
9	Б1.В.ОД.1	Правоведение	За	72	34	17		17	38		2		За	72	34	8		26	38		2		За	72	34	17		17	38		2	25	3					
10	Б1.В.ОД.3	Русский язык и культура речи											За	72	34	8		26	38		2		За	72	34	8		26	38		2	29	4					
11	Б1.В.ОД.5	Физическая химия											Экз За	180	85	34	51		95		5		Экз За	180	85	34	51		95		5	9	45					
12	Б1.В.ОД.6	Экология											За	72	34	17		17	38		2		За	72	34	17		17	38		2	6	4					
13	Б1.В.ОД.7	Информационные технологии	Экз	144	51	17	34		93		4		За	68	68			68					Экз	144	51	17	34		93		4	21	3					
14		Элективные курсы по физической культуре	За	68	68			68					За	68	68			68					За(2)	136	136			136				31	234567					
15	Б1.В.ДВ.1.1	Психология и педагогика	За	72	34	17		17	38		2		За	72	34	17		17	38		2		За	72	34	17		17	38		2	32	3					
16	Б1.В.ДВ.1.2	Инженерная психология	За	72	34	17		17	38		2		За	72	34	17		17	38		2		За	72	34	17		17	38		2	32	3					
17	Б1.В.ДВ.2.1	Менеджмент и маркетинг	За	72	34	17		17	38		2		За	72	34	17		17	38		2		За	72	34	17		17	38		2	25	3					
18	Б1.В.ДВ.2.2	Управление персоналом	За	72	34	17		17	38		2		За	72	34	17		17	38		2		За	72	34	17		17	38		2	25	3					
19	Б1.В.ДВ.3.1	Химия природных органических соединений	Экз	144	68	34	34		76		4		Экз	144	68	34	34		76		4		Экз	144	68	34	34		76		4	12	3					
20	Б1.В.ДВ.3.2	Химия жиров	Экз	144	68	34	34		76		4		Экз	144	68	34	34		76		4		Экз	144	68	34	34		76		4	12	3					
21	Б1.В.ДВ.3.3	Химия душистых веществ	Экз	144	68	34	34		76		4		Экз	144	68	34	34		76		4		Экз	144	68	34	34		76		4	12	3					
22	Б1.В.ДВ.5.1	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ЗаО	108	51		51		57		3		ЗаО	108	51		51		57		3		ЗаО	108	51		51		57		3	15	36					
23	Б1.В.ДВ.5.2	Методы анализа пищевых продуктов	ЗаО	108	51		51		57		3		ЗаО	108	51		51		57		3		ЗаО	108	51		51		57		3	12	36					
24	ФТД.2	БЖД (ГО)	За	36	17				17	19	1		За	36	17				17	19	1		За	36	17			17	19		1	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				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)			27											26											27											
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и ИА			27											26											27											
Аудиторная (физ.к.)				2										4											3												
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D 56							D 216		ТО: 17□		D 12							D 162		ТО: 15□		D 68					D 378		ТО: 32□				
			(Предельное)	1 134							216		ТО*: 17□		972							162		ТО*: 15□		2 106					378		ТО*: 32□				
			(План)	1 078	493	187	187	119	585		29		Э: 4		960	450	120	255	75	510		25		Э: 3		2 038	943	307	442	194	##	54	Э: 7				
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.20	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.23	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции												За	108	45	15	15	15	63		3			За	108	45	15	15	15	63		3		12	6	
5	Б1.Б.24	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	
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 растительного сырья	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	Научные основы производства продуктов питания	Экз	144	68	34	34		76		4														Экз	144	68	34	34		76		4		12	5	
11	Б1.В.ОД.12	Технология производства растительных масел												Экз За	180	90	30	60		90		5			Экз За	180	90	30	60		90		5		12	6	
12	Б1.В.ОД.13	Технология натуральных эфирных масел и синтетических душистых веществ												Экз	108	45	15	30		63		3			Экз	108	45	15	30		63		3		12	6	
13	Б1.В.ОД.17	Основы промышленной санитарии пищевых производств	Экз	144	68	34		34	76		4														Экз	144	68	34		34	76		4		12	5	
14	Б1.В.ОД.18	Органолептический анализ пищевых продуктов	ЗаО	108	51	17	34		57		3														ЗаО	108	51	17	34		57		3		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		60		84		4			ЗаО	144	60		60		84		4		15	36	
17	Б1.В.ДВ.5.2	Методы анализа пищевых продуктов												ЗаО	144	60		60		84		4			ЗаО	144	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		
				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				1 222								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	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			