Министерство образования и науки Российской Федерации

ФГБОУ ВПО Ивановский государственный химико-технологический университет

Квалификация: бакалавр План утвержден

Нормативный срок освоения: 4 года Ученым советом ИГХТУ

Форма обучения: очная Протокол № 8-б от 20.12.2010 г.

**АННОТАЦИЯ УЧЕБНОГО ПЛАНА**

**подготовки бакалавра по направлению 260100 Продукты питания из растительного сырья**

**Профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Семестр** | **Наименование дисциплины** | **Общая трудоемкость** |
| **В зачетных единицах** | **В часах** |
|  | **Гуманитарный, социальный и экономический цикл** | 32 | 1152 |
|  | *Базовая часть* | 20 | 720 |
| 1-4 | Иностранный язык | 10 | 360 |
| 2 | История | 3 | 108 |
| 3 | Философия | 4 | 144 |
| 5 | Экономика | 3 | 108 |
|  | *Вариативная часть* | 12 | 432 |
| 4 | Правоведение | 2 | 72 |
| 3 | Социология | 2 | 72 |
| 1 | Культурология | 2 | 72 |
| 1 | Русский язык и культура речи | 2 | 72 |
|  | *В т.ч. дисциплины по выбору* |  |  |
| 4 | Психология и педагогика | 2 | 72 |
|  | Инженерная психология |   |  |
| 4 | Менеджмент и маркетинг | 2 | 72 |
|  | Управление персоналом |   |  |
|  | **Математический и естественнонаучный цикл** | 75 | 2700 |
|  | *Базовая часть* | 37 | 1332 |
| 1, 2 | Математика | 12 | 432 |
| 1, 2 | Информатика | 6 | 216 |
| 1 | Физика, ч. 1 | 5 | 180 |
| 1 | Основы общей и неорганической химии | 5 | 180 |
| 2 | Органическая химия | 6 | 216 |
| 2 | Биохимия | 3 | 108 |
|  | *Вариативная часть* | 38 | 1368 |
| 2 | Физика, ч. 2 | 5 | 180 |
| 4, 5 | Физическая химия | 10 | 360 |
| 4 | Экология | 2 | 72 |
| 3 | Информационные технологии | 4 | 144 |
| 6 | Коллоидная химия | 4 | 144 |
|  | *В т.ч. дисциплины по выбору* |  |  |
| 3 | Химия природных органических соединений | 4 | 144 |
|  | Химия жиров |   |  |
|  | Химия душистых веществ |   |  |
| 2 | Химия углеводов | 2 | 72 |
|  | Химия полисахаридов |   |  |
| 3, 6 | Аналитическая химия и физико-химические методы анализа | 7 | 252 |
|  | Методы анализа пищевых продуктов |   |  |
|  | **Профессиональный цикл** | 107 | 3852 |
|  | *Базовая часть* | 55 | 1980 |
| 1, 2 | Инженерная и компьютерная графика | 4 | 144 |
| 3, 4 | Прикладная механика | 5 | 180 |
| 4, 5 | Процессы и аппараты пищевых производств | 9 | 324 |
| 5 | Тепло- и хладотехника | 3 | 108 |
| 4 | Электротехника и электроника | 4 | 144 |
| 3 | Пищевая химия | 5 | 180 |
| 4 | Пищевая микробиология | 4 | 144 |
| 7 | Безопасность жизнедеятельности | 3 | 108 |
| 5 | Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья | 3 | 108 |
| 6 | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья | 2 | 72 |
| 5 | Введение в технологию продуктов питания | 5 | 180 |
| 7 | Системы управления технологическими процессами и информационные технологии | 4 | 144 |
| 6 | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции | 2 | 72 |
| 5 | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции | 2 | 72 |
|  | *Вариативная часть* | 52 | 1872 |
| 3 | Биохимия зерна и хлебопечения | 3 | 108 |
| 5 | Товароведение пищевых продуктов | 4 | 144 |
| 6 | Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий | 4 | 144 |
| 6 | Технология производства кондитерских изделий | 5 | 180 |
| 6 | Технология производства макаронных изделий | 3 | 108 |
| 7 | Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия | 6 | 216 |
| 7 | Проектирование комбинированных продуктов питания | 5 | 180 |
| 7 | Упаковывание изделий в хлебопекарной и кондитерской промышленности | 4 | 144 |
|  | *В т.ч. дисциплины по выбору* |  |  |
| 7 | Основы проектирования и оборудование хлебозаводов | 6 | 216 |
|  | Основы проектирования и оборудование кондитерских производств |   |  |
| 8 | Хлебопекарные улучшители и практика их применения | 6 | 216 |
|  | Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения |   |  |
| 8 | Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий | 6 | 216 |
|  | Научные основы производства мучных и кондитерских изделий |   |  |
| 1-7 | **Физическая культура** | 2 | 400 |
|  | **Практики, научно-исследовательская работа** | 12 | 432 |
|  | **Итоговая государственная аттестация** | 12 | 432 |
| **ИТОГО:** | 240 | 8968 |
|  | **Факультативы** |  |  |
| 1 | Основы информационной культуры | 0,5 | 18 |