гр. 28

Министерство образрования и науки РФ

ИВАНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Квалификация специалиста: инженер

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ИГХТУ
О.И. Койфман
20 декабря 2010года

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Срок обучения: 5 лет

Направление 260200 «Производство продуктов питания из растительного сырья»

Специальности: 260401 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов"

I. График учебного процесса:

II. Сводные данные по бюджету (в неделях)

КУРСЫ	Сентябрь (1–4)	Октябрь (5–9)	Ноябрь (10–13)	Декабрь (14–18)	Январь (19–22)	Февраль (23–26)	Март (27–31)	Апрель (32–35)	Май (36–39)	Июнь (40–43)	Июль (44–48)	Август (49–52)	Теоретич. обучение	Экзамен. сессия	Учебная практика	Произв. практика	Итоговая аттестация	Каникулы	ВСЕГО	КУРСЫ
I		19 недель			: : :	– –	18 недель				: : :	– – – – – – – –	37	6				9	52	I
II		19 недель			: : :	– –	18 недель				: : :	– – – – – – – –	37	6				9	52	II
III		19 недель			: : :	– –	15 недель			: : :	xx xx xx xx	– – – – – –	34	6	4			8	52	III
IV		15 недель		: :	– –	13 недель		: : x	x x x x	x / ‖	‖ ‖ ‖ ‖	– – – – – –	28	4		6	6	8	52	IV
V		17 недель			: : :	– – x x x x	/ / ‖ ‖ ‖	‖ ‖ ‖	‖ ‖ ‖	‖ ‖ ‖ ‖	‖ ‖ – – – –	– – – – – –	17	3		4	18	10	52	V
VI																				VI
													153	**25**	**4**	**10**	**24**	**44**	**260**	

Обозначения: Теорет. обучение; : Экзамен. сессия; xx Учебная практика; x Произв. практика; ‖ Итоговая аттестация; / Гос. экзамены; – Каникулы

III. План учебного процесса

№ по порядку	Наименование дисциплин	Распределен. по семестрам: Экзаменов	Распределен. по семестрам: Зачетов	Часов: Трудоемкость	Аудиторные занятия: Всего	Аудиторные занятия: Лекции	Аудиторные занятия: Лаборат. занятия	Аудиторные занятия: Практ. и семин. занятия	Самостоятельная работа	1 курс: 1 сем. 19 нед.	1 курс: 2 сем. 18 нед.	2 курс: 3 сем. 19нед.	2 курс: 4 сем. 18нед.	3 курс: 5 сем. 19нед.	3 курс: 6 сем. 15нед.	4 курс: 7 сем. 15нед.	4 курс: 8 сем. 13нед.	5 курс: 9 сем. 17нед.	5 курс: 10 сем.
										часов в неделю									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
I	**Гуманитарные и социально-экономич. дисциплины**			**1800**	**1058**	**210**		**848**	**742**	**8**	**9**	**4**	**4**	**2**	**7**	**3**			
	Федеральный компонент			**1260**	**799**	**100**		**699**	**461**	**3**	**7**	**4**	**4**		**4**				
1	Иностранный язык	4	1,2,3	340	167			167	173	3	2	2	2						
2	Физическая культура		1,2-8	408	408			408		4	4	4	4	2	2	2	1		
3	Отечественная история	2		136	54	27		27	82		3								
4	Философия	4	3	170	74	37		37	96			2	2						
5	Экономика	6		136	60	18		42	76						4				
6	Политология		2	70	36	18		18	34		2								

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Региональный (вузовский) компонент			**270**	**133**	**55**		**78**	**137**	**5**				**2**					
7	Культурология	1		134	57	28		29	77	3									
8	Социология		5	68	38	19		19	30					2					
9	Русский язык и культура речи		1	68	38	8		30	30	2									
	Дисциплины по выбору			**270**	**126**	**55**		**71**	**144**		**2**				**3**	**3**			
10.а	Правоведение		2	68	36	18		18	32		2								
10.б	Хозяйственное право																		
11.а	Психология и педагогика		7	90	45	15		30	45							3			
11.б	Педагогика высшей школы																		
12.а	Менеджмент и маркетинг	6		112	45	22		23	67						3				
12.б	Антикризисное управление																		
II	**Естественно-научные дисциплины**			**2300**	**1283**	**473**	**589**	**221**	**1017**	**12**	**16**	**17**	**10**	**6**	**2**	**8**			
	Федеральный компонент			**2090**	**1169**	**425**	**523**	**221**	**921**	**12**	**16**	**17**	**7**	**6**	**2**	**4**			
13	Математика	1,2,3	1	500	281	131		150	219	6	4	5							
14	Информатика	1,2		200	92	37	55		108	2	3								
15	Физика	2,3	2,3	350	204	74	74	56	146		5	6							
16	Неорганическая химия	1,2	1,2	200	148	56	92		52	4	4								
17	Органическая химия	3	3	200	114	38	76		86			6							
18	Аналитическая хиимя и ФХМА		4,7д	200	114		114		86				3			4			
19	Физическая и коллоидная химия	5	5	200	114	38	76		86					6					
20	Биохимия	4	4	150	72	36	36		78				4						
21	Экология		6	90	30	15		15	60						2				
	Региональный (вузовский) компонент			**110**	**60**	**30**	**30**		**50**							**4**			
22	Товароведение пищевых продуктов	7	7	110	60	30	30		50							4			
	Дисциплины по выбору			**100**	**54**	**18**	**36**		**46**				**3**						
23а	Введение в информационные технологии		4	100	54	18	36		46				3						
23б	Компьютерная безопасность																		
III	**Общепрофессиональные дисциплины**			**2094**	**912**	**474**	**270**	**168**	**1182**	**2**	**2**	**2**	**9**	**16**	**10**	**3**	**13**		
	Федеральный компонент			**1858**	**790**	**410**	**231**	**149**	**1068**	**2**	**2**	**2**	**9**	**13**	**10**	**3**	**8**		
24	Начертательная геометрия. Инженерная графика		1,2д	170	74			74	96	2	2								
25	Механика, в т.ч.курсовой проект(*)	3,4	3,4з/о	216	92	55		37	124			2	3	*					
26	Метрология, стандартизация и сертификация		6	68	30	15		15	38						2				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
27	Процессы и аппараты пищ.пр-в, в т.ч.курс.проект(*)	5,6	5,6з/о	200	102	68	34		98					3	3	*			
28	Теплотехника		5	120	57	38	19		63					3					
29	Электротехника и электроника	5	5	85	57	29	28		28					3					
30	Безопасность жизнедеятельности	8	8	150	52	26	26		98								4		
31	Безопасность прод.сырья и продуктов питания		5	72	38	19	19		34					2					
32	Системы управления технол.проц. и информац.тех-гии	8	8	145	52	26	26		93								4		
33	Микробиология		4	119	54	36	18		65				3						
34	Пищевая химия	4		105	54	27	27		51				3						
35	Пищевые и б/а добавки	5		72	38	19	19		34					2					
36	Введение в технологии продуктов питания		6	136	45	30	15		91						3				
37	Экономика и управление пр-вом, в т.ч.курс.раб.(*)	7	з/о	200	45	22		23	155							3*			
	Региональный (вузовский) компонент			**136**	**65**	**26**	**39**		**71**								**5**		
38	Переработка растит.и животного сырья	8	8	136	65	26	39		71								5		
	Дисциплины по выбору			**100**	**57**	**38**		**19**	**43**					**3**					
39.а	Основы биотехнологии	5		100	57	38		19	43					3					
39.б	Экологическая экспертиза товаров																		
IV	**Специальные дисциплины**			**1618**	**721**	**409**	**280**	**32**	**897**				**2**		**6**	**11**	**3**	**23**	
40	Биополимеры		4	80	36	18	18		44				2						
41	Методы исследования св-в сырья и прод.питания		6	70	30	15	15		40						2				
42	Научные основы пр-ва продуктов питания	7		180	75	45	30		105							5			
43	Биохимия растительного сырья	8		80	39	39			41								3		
44	Химия природных органических соединений	6	6	100	60	30	30		40						4				
45	Проектирование предприятий отрасли	7	7	90	45	30		15	45							3			
46	Принципы экологии и ресурсосбережения отрасли	7		100	45	45			55							3			
47	Общая технология отрасли	9	9	200	102	51	51		98									6	
48	Технол.оборудование отрасли, в т.ч.курс.пр.(*)	9	з\о	168	51	34		17	117									3*	
49	Основы химии и технологии получ.и перераб.жиров	9	9	150	51	17	34		99									3	
50	Ос-вы хим.и тех.эф\м, душ\в и парф.\к.пр.	9	9	150	68	34	34		82									4	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	Дисциплины по выбору, УИРС			**250**	**119**	**51**	**68**		**131**									**7**	
51.а	Основы химии и технологии произв-ва СМС	9	9	250	119	51	68		131									7	
51б	Основы биох-и и техн.пр-ва б\а пр-в растит.происхожд.																		
V	**Факультативные дисциплины**			**450**	**450**			**450**				*	*	*	*	*	*		
52	Военная подготовка			450	450			450											

№п/п	V. Факультативные дисциплины	Сем.	Час.		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
				Число часов учебных занятий	**8262**	**4424**	**1566**	**1139**	**1719**	**3838**	**22**	**27**	**23**	**25**	**24**	**25**	**25**	**16**	**23**	
				Число курсовых проектов	3										1		1		1	
				Число курсовых работ	1												1			
				Число экзаменов	41						4	5	4	5	5	4	5	4	5	
				Число зачетов	45						5	6	5	6	6	6	4	3	4	

V. Учебная практика			VI. Производственная практика			Итоговая государственная аттестация	
Название практики	Сем.	Недель	Название практики	Сем.	Недель		
Учебная	6	4	Технологич.	8	6	Защита квал.раб.бак.- 8 сем	Гос.экзамен - 8 сем.
			Преддиплом.	10	4	Защ.кв.р.инж. в ГАК - 10 сем.	Гос.экзамен - 10 сем.

Рабочий учебный план составлен на основании стандарта
по специальности 260401 "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов". Пересмотрен в 2010 году.

Примечания:

Подготовка по спец. 260200 (260401) ведется по двухступеннчатой системе, поэтому в графике учебного процесса предусмотрены госэкзамен и защита квалификационной работы в 8 семестре.

Утвержден Ученым Советом ИГХТУ
"20" декабря 2010 г.
Протокол № 8-б

Ректор ИГХТУ, председатель Совета
О.И. Койфман
Ученый секретарь Ученого Совета
С.Е.Дубова