

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План утвержден Ученым советом ИГХТУ

Протокол № 6-б

29.06.2015

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: Бакалавр

Программа подготовки: академ. бакалавриат

Форма обучения: очная

Срок обучения: 4г

Год начала подготовки 2013

Образовательный стандарт 211

12.03.2015




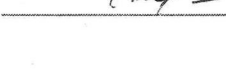
## Согласовано

Проректор по учебной работе

Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой

 / Бутман М.Ф./  
 / Гордина Н.Е./  
 / Константинова Е.П./  
 / Макаров С.В./



Шарнин В.А.

29 июня 2015 г.

## 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																	Э	Э	Э	Э	К	К																		Э	Э	Э	Э	К	К	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	К	
III																	К	Э	Э	Э	Э	К																		Э	Э	Э	У	У	У	У	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	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	4	<b>8</b>	4	4	<b>8</b>	4	3	<b>7</b>	4	2	<b>6</b>	29
У	Учебная практика								4	<b>4</b>				4
	Научно-исследовательская работа (рассред.)										2		<b>2</b>	2
П	Производственная практика											4	<b>4</b>	4
Д	Выпускная квалификационная работа											6	<b>6</b>	6
К	Каникулы	2	8	<b>10</b>	2	8	<b>10</b>	2	7	<b>9</b>	2	8	<b>10</b>	39
<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		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				
				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				<b>1 166</b>								<b>31</b>	21		<b>1 148</b>								<b>30</b>	21		<b>2 314</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>69</b>											<b>68</b>											<b>68</b>										
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																			
	Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)			<b>27</b>											<b>27</b>												<b>27</b>									
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			<b>27</b>											<b>27</b>												<b>27</b>									
	Аудиторная (физ.к.)			<b>4</b>											<b>4</b>												<b>4</b>									
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	<b>D -32</b>							<b>D 216</b>		ТО: 17□		<b>D -14</b>							<b>D 216</b>		ТО: 17□		<b>D -46</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>1 166</b>	<b>535</b>	<b>161</b>	<b>102</b>	<b>272</b>	<b>631</b>		<b>31</b>		Э: 4	<b>1 148</b>	<b>527</b>	<b>179</b>	<b>153</b>	<b>195</b>	<b>621</b>		<b>30</b>		Э: 4	<b>2 314</b>	<b>###</b>	<b>340</b>	<b>255</b>	<b>467</b>	<b>##</b>	<b>61</b>		Э: 8				
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	За	<b>108</b>	51			51	57			3		За	<b>72</b>	34			34	38			2		За(2)	<b>180</b>	85			85	95		5		30	1234
2	Б1.Б.2	История												Экз	<b>108</b>	51	26		25	57			3		Экз(2)	<b>108</b>	51	26		25	57		3		28	2
3	Б1.Б.5	Математика	Экз За	<b>252</b>	119	51		68	133			7		Экз За	<b>180</b>	68	34		34	112			5		Экз(2)	<b>432</b>	187	85		102	245		12		20	12
4	Б1.Б.6	Информатика	Экз	<b>144</b>	51	17	34		93			4		За	<b>72</b>	34	17	17		38			2		Экз За	<b>216</b>	85	34	51		131		6		21	12
5	Б1.Б.7	Физика, ч. 1	Экз	<b>180</b>	68	34	34		112			5													Экз	<b>180</b>	68	34	34		112		5		7	1
6	Б1.Б.8	Основы общей и неорганической химии	Экз За	<b>180</b>	68	34	34		112			5													Экз За	<b>180</b>	68	34	34		112		5		8	1
7	Б1.Б.9	Органическая химия												Экз За	<b>216</b>	85	34	51		131			6		Экз За	<b>216</b>	85	34	51		131		6		14	2
8	Б1.Б.10	Биохимия												Экз	<b>108</b>	51	17	34		57			3		Экз	<b>108</b>	51	17	34		57		3		14	2
9	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
10	Б1.В.ОД.3	Культурология	За	<b>72</b>	34	17		17	38			2													За	<b>72</b>	34	17		17	38		2		28	1
11	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи	За	<b>72</b>	34	8		26	38			2													За	<b>72</b>	34	8		26	38		2		29	1
12	Б1.В.ОД.5	Физика, ч. 2												Экз	<b>180</b>	68	34	34		112			5		Экз	<b>180</b>	68	34	34		112		5		7	2
13		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	123456
14	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
15	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
16	ФТД.1	Основы информационной культуры	За	<b>18</b>	8			8	10			1													За	<b>18</b>	8			8	10		1			1
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>				Экз(4) За(6)								Экз(5) За(5) ЗаО								Экз(9) За(11) ЗаО																
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>																																				
<b>КАНИКУЛЫ</b>												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>1 114</b>								<b>30</b>	21		<b>1 110</b>								<b>30</b>	22		<b>2 224</b>							<b>60</b>	43			
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1 114</b>								<b>30</b>			<b>1 110</b>								<b>30</b>			<b>2 224</b>						<b>60</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>66</b>											<b>60</b>											<b>63</b>											
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)			<b>27</b>												<b>25</b>											<b>26</b>										
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			<b>27</b>												<b>25</b>											<b>26</b>										
Аудиторная (физ.к.)			<b>2</b>												<b>2</b>											<b>2</b>											
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	<b>D 20</b>								<b>D 216</b>		ТО: 17□	<b>D 78</b>								<b>D 162</b>		ТО: 15□	<b>D 98</b>						<b>D 378</b>		ТО: 32□			
			(Предельное)	1 134									216		972									162		ТО*: 15□	2 106						378		ТО*: 32□		
			(План)	<b>1 114</b>	<b>493</b>	<b>153</b>	<b>221</b>	<b>119</b>	<b>621</b>		<b>30</b>				<b>894</b>	<b>405</b>	<b>135</b>	<b>225</b>	<b>45</b>	<b>489</b>		<b>24</b>				<b>2 008</b>	<b>898</b>	<b>288</b>	<b>446</b>	<b>164</b>	<b>##</b>		<b>54</b>		<b>3</b>		
1	Б1.Б.4	Экономика	За	<b>108</b>	51	17		34	57																За	<b>108</b>	51	17		34	57		3		25	5	
2	Б1.Б.13	Процессы и аппараты пищевых производств	Экз КП	<b>180</b>	68	17	34	17	112																	Экз КП	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5		19	45
3	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника	За	<b>108</b>	34	17		17	74																	За	<b>108</b>	34	17		17	74		3		19	5
4	Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	За	<b>108</b>	51	17	34		57																	За	<b>108</b>	51	17	34		57		3		12	5
5	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
6	Б1.Б.21	Введение в технологию продуктов питания	Экз	<b>180</b>	68	17	34	17	112																	Экз	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5		12	5
7	Б1.В.ОД.6	Физическая химия	Экз За	<b>180</b>	85	34	51		95																	Экз За	<b>180</b>	85	34	51		95		5		9	45
8	Б1.В.ОД.9	Коллоидная химия												Экз За	<b>144</b>	60	30	30		84		4				Экз За	<b>144</b>	60	30	30		84		4		9	6
9	Б1.В.ОД.11	Товароведение пищевых продуктов	Экз	<b>144</b>	68	17	51		76																	Экз	<b>144</b>	68	17	51		76		4		12	5
10	Б1.В.ОД.12	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий												Экз	<b>144</b>	60	30	30		84		4				Экз	<b>144</b>	60	30	30		84		4		12	6
11	Б1.В.ОД.13	Технология производства кондитерских изделий												Экз За	<b>180</b>	90	30	45	15	90		5				Экз За	<b>180</b>	90	30	45	15	90		5		12	6
12	Б1.В.ОД.14	Технология производства макаронных изделий												Экз	<b>108</b>	45	15	30		63		3				Экз	<b>108</b>	45	15	30		63		3		12	6
13	Б1.В.ОД.18	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции	За	<b>72</b>	34	17	17		38																	За	<b>72</b>	34	17	17		38		2		12	5
14	Б1.В.ОД.19	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции												За	<b>72</b>	30	15	15		42		2				За	<b>72</b>	30	15	15		42		2		12	6
15		Элективные курсы по физической культуре	За	<b>34</b>	34			34						За	<b>30</b>	30			30							За(2)	<b>64</b>	64			64					31	123456
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
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(4) За(5) КП										Экз(4) За(4) ЗаО										Экз(8) За(9) ЗаО КП														
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)												216							6	4			216							6	4			
Учебная практика														ЗаО	216							6	4			ЗаО	216						6	4		6	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>																																					
<b>КАНИКУЛЫ</b>												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				<b>1 188</b>						<b>33</b>	21		<b>648</b>						<b>27</b>	21		<b>1 836</b>						<b>60</b>	42								
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1 188</b>						<b>33</b>			<b>648</b>						<b>27</b>				<b>1 836</b>						<b>60</b>								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>70</b>									<b>48</b>										<b>59</b>														
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)			<b>35</b>									<b>23</b>										<b>29</b>														
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			<b>31</b>									<b>23</b>										<b>27</b>														
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	<b>D -54</b>						<b>D 216</b>	ТО: 17□		<b>D 162</b>						<b>D 108</b>	ТО: 9□		<b>D 108</b>						<b>D 324</b>	ТО: 26□								
			(Предельное)	1 026						216	ТО*: 15□		594						108	ТО*: 9□		1 620						324	ТО*: 24□								
			(План)	<b>1 080</b>	<b>527</b>	<b>170</b>	<b>119</b>	<b>238</b>	<b>553</b>	<b>30</b>	Э: 4		<b>432</b>	<b>207</b>	<b>72</b>	<b>99</b>	<b>36</b>	<b>225</b>	<b>12</b>	Э: 2		<b>1 512</b>	<b>734</b>	<b>242</b>	<b>218</b>	<b>274</b>	<b>778</b>	<b>42</b>	Э: 6								
1	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	Экз	<b>108</b>	51	17	34		57	3											Экз	<b>108</b>	51	17	34		57	3	6	7							
2	Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Экз За	<b>144</b>	68	34	34		76	4												Экз За	<b>144</b>	68	34	34		76	4	18	7						
3	Б1.Б.23	Физическая культура	За	<b>72</b>	68			68	4	2												За	<b>72</b>	68			68	4	2	31	7						
4	Б1.В.ОД.15	Проектирование комбинированных продуктов питания	ЗаО	<b>180</b>	85	34		51	95	5												ЗаО	<b>180</b>	85	34		51	95	5	12	7						
5	Б1.В.ОД.16	Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия	Экз	<b>216</b>	102	34	51	17	114	6												Экз	<b>216</b>	102	34	51	17	114	6	12	7						
6	Б1.В.ОД.17	Упаковывание изделий в хлебопекарной и кондитерской промышленности	Экз За	<b>144</b>	51	17		34	93	4												Экз За	<b>144</b>	51	17		34	93	4	12	7						
7		Элективные курсы по физической культуре	За																			За							31	123456							
8	Б1.В.ДВ.6.1	Основы проектирования и оборудование хлебозаводов	Экз КП	<b>216</b>	102	34		68	114	6												Экз КП	<b>216</b>	102	34		68	114	6	12	7						
9	Б1.В.ДВ.6.2	Основы проектирования и оборудование кондитерских производств	Экз КП	<b>216</b>	102	34		68	114	6												Экз КП	<b>216</b>	102	34		68	114	6	12	7						
10	Б1.В.ДВ.7.1	Хлебопекарные улучшители и практика их применения									Экз За	<b>216</b>	108	36	54	18	108		6			Экз За	<b>216</b>	108	36	54	18	108	6	12	8						
11	Б1.В.ДВ.7.2	Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения									Экз За	<b>216</b>	108	36	54	18	108		6			Экз За	<b>216</b>	108	36	54	18	108	6	12	8						
12	Б1.В.ДВ.8.1	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий									Экз За	<b>216</b>	99	36	45	18	117		6			Экз За	<b>216</b>	99	36	45	18	117	6	12	8						
13	Б1.В.ДВ.8.2	Научные основы производства мучных и кондитерских изделий									Экз За	<b>216</b>	99	36	45	18	117		6			Экз За	<b>216</b>	99	36	45	18	117	6	12	8						
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(5) За(3) ЗаО КП										Экз(2) За(2)										Экз(7) За(5) ЗаО КП														
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)									216					6	4				216						6	4								
Преддипломная практика											ЗаО	216					6	4				ЗаО	216					6	4		8						
<b>НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБ</b>			(План)		108				108	3	2												108				108	3	2								
Научно-исследовательская работа (Расср.)				ЗаО	108				108	3	2											ЗаО	108				108	3	2		7						
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>																	9	6									9	6									
<b>КАНИКУЛЫ</b>										2																		8		10							