

1
ч. 28

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



Утверждаю

Ректор

Шарнин В.А.

29 июня

2015 г.

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 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 2013

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
ИТОГО				1 166								31	21		1 148								30	21		2 314							61	42	
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1 148								30			1 148								30			2 296						60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			69											68											68									
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																		
	Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)			27											27												27								
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			27											27												27								
Аудиторная (физ.к.)			4											4												4									
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D -32							D 216		ТО: 17□		D -14							D 216		ТО: 17□		D -46					D 432		ТО: 34□		
			(Предельное)	1 134							216		ТО*: 17□	1 134								216		ТО*: 17□	2 268					432		ТО*: 34□			
			(План)	1 166	535	161	102	272	631		31		Э: 4	1 148	527	178	153	196	621		30		Э: 4	2 314	###	339	255	468	##	61		Э: 8			
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	За	108	51			51	57			3		За	72	34			34	38		2		За(2)	180	85			85	95		5		30	1234
2	Б1.Б.2	История												Экз	108	51	25		26	57		3		Экз(2)	108	51	25		26	57		3		28	2
3	Б1.Б.5	Математика	Экз За	252	119	51		68	133			7		Экз За	180	68	34		34	112		5		Экз(2)	432	187	85		102	245		12		20	12
4	Б1.Б.6	Информатика	Экз	144	51	17	34		93			4		Экз За	72	34	17	17		38		2		Экз За	216	85	34	51		131		6		21	12
5	Б1.Б.7	Физика, ч. 1	Экз	180	68	34	34		112			5		Экз	180	68	34	34		112		5		Экз За	180	68	34	34		112		5		7	1
6	Б1.Б.8	Основы общей и неорганической химии	Экз За	180	68	34	34		112			5		Экз За	180	68	34	34		112		5		Экз За	180	68	34	34		112		5		8	1
7	Б1.Б.9	Органическая химия												Экз За	216	85	34	51		131		6		Экз За	216	85	34	51		131		6		14	2
8	Б1.Б.10	Биохимия												Экз	108	51	17	34		57		3		Экз	108	51	17	34		57		3		14	2
9	Б1.Б.11	Инженерная и компьютерная графика	За	72	34			34	38			2		ЗаО	72	34			34	38		2		За ЗаО	144	68			68	76		4		22	12
10	Б1.В.ОД.3	Культурология	За	72	34	17		17	38			2												За	72	34	17		17	38		2		28	1
11	Б1.В.ОД.4	Русский язык и культура речи	За	72	34	8		26	38			2												За	72	34	8		26	38		2		29	1
12	Б1.В.ОД.5	Физика, часть 2												Экз	180	68	34	34		112		5		Экз	180	68	34	34		112		5		7	2
13		Элективные курсы по физической культуре	За	68	68			68						За	68	68			68					За(2)	136	136			136					31	123456
14	Б1.В.ДВ.4.1	Химия углеводов												За	72	34	17	17		38		2		За	72	34	17	17		38		2		14	2
15	Б1.В.ДВ.4.2	Химия полисахаридов												За	72	34	17	17		38		2		За	72	34	17	17		38		2		14	2
16	ФТД.1	Основы информационной культуры	За	18	8			8	10			1												За	18	8			8	10		1			1
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(4) За(6)								Экз(5) За(5) ЗаО								Экз(9) За(11) ЗаО															
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																			
КАНИКУЛЫ												2										8											10		

№	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
ИТОГО				1 184							31	21		1 148							30	21		2 332							61	42					
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1 148							30			1 148							30			2 296						60							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			70										68										69													
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)			27										27										27													
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			27										27										27													
Аудиторная (физ.к.)			4										4										4														
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D -50							D 216	ТО: 17□		D -14							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)	1 184	544	153	187	204	640		31	Э: 4	1 148	527	195	128	204	621		30	Э: 4	2 332	###	348	315	408	##	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.3	Философия	Экз	144	51	17		34	93		4												Экз	144	51	17		34	93		4	32	3				
3	Б1.Б.12	Прикладная механика	За	108	51	17		34	57		3		Экз	72	34	17		17	38		2		Экз За	180	85	34		51	95		5	22	34				
4	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				
5	Б1.Б.15	Электротехника и электроника											Экз	144	51	25	26		93		4		Экз	144	51	25	26		93		4	16	4				
6	Б1.Б.16	Пищевая химия	Экз	180	68	17	51		112		5												Экз	180	68	17	51		112		5	12	3				
7	Б1.Б.17	Пищевая микробиология											ЗаО	144	51	17	34		93		4		ЗаО	144	51	17	34		93		4	12	4				
8	Б1.В.ОД.1	Правоведение											За	72	34	17		17	38		2		За	72	34	17		17	38		2	25	4				
9	Б1.В.ОД.2	Социология	За	72	34	17		17	38		2												За	72	34	17		17	38		2	27	3				
10	Б1.В.ОД.6	Физическая химия											Экз За	180	85	34	51		95		5		Экз За	180	85	34	51		95		5	9	45				
11	Б1.В.ОД.7	Экология											За	72	34	17		17	38		2		За	72	34	17		17	38		2	6	4				
12	Б1.В.ОД.8	Информационные технологии	Экз	144	51	17	34		93		4												Экз	144	51	17	34		93		4	21	3				
13	Б1.В.ОД.10	Биохимия растительного сырья	Экз	108	51	17	17	17	57		3												Экз	108	51	17	17	17	57		3	12	3				
14		Элективные курсы по физической культуре	За	68	68			68					За	68	68			68						За(2)	136	136			136			31	123456				
15	Б1.В.ДВ.1.1	Психология и педагогика											За	72	34	17		17	38		2		За	72	34	17		17	38		2	32	4				
16	Б1.В.ДВ.1.2	Инженерная психология											За	72	34	17		17	38		2		За	72	34	17		17	38		2	32	4				
17	Б1.В.ДВ.2.1	Менеджмент и маркетинг											За	72	34	17		17	38		2		За	72	34	17		17	38		2	25	4				
18	Б1.В.ДВ.2.2	Управление персоналом											За	72	34	17		17	38		2		За	72	34	17		17	38		2	25	4				
19	Б1.В.ДВ.3.1	Химия природных органических соединений	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	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	12	3				
22	Б1.В.ДВ.5.1	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	За	108	51		51		57		3												За	108	51		51		57		3	15	36				
23	Б1.В.ДВ.5.2	Методы анализа пищевых продуктов	За	108	51		51		57		3												За	108	51		51		57		3	12	36				
24	ФТД.2	Дополнительные главы аналитической химии и ФХМА	За	36	17	17			19		1												За	36	17	17			19		1	15	36				
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(5) За(4)								Экз(5) За(5) ЗаО								Экз(10) За(9) ЗаО																	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																					
КАНИКУЛЫ											2										8									10							

№	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							Всего	Всего	Лек
ИТОГО				1 188							33	21		648							27	21		1 836						60	42						
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1 188							33			648							27			1 836					60								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			70										48										59													
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			35											23										29												
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			31											23										27												
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D -54							D 216	ТО: 17□ ТО*: 15□ Э: 4		D 162							D 108	ТО: 9□ ТО*: 9□ Э: 2		D 108					D 324	ТО: 26□ ТО*: 24□ Э: 6							
			(Предельное)	1 026							216		594								108		1 620					324									
			(План)	1 080	527	170	153	204	553		30		432	207	90	117				225	12		1 512	734	260	270	204	778	42								
1	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	Экз	108	51	17	34		57		3											Экз	108	51	17	34		57		3		6	7				
2	Б1.Б.21	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				
3	Б1.Б.24	Физическая культура	За	72	68			68	4		2											За	72	68			68	4	2		31	7					
4	Б1.В.ОД.15	Основы рафинации масел	Экз	180	68	17	51		112		5											Экз	180	68	17	51		112		5		12	7				
5	Б1.В.ОД.16	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.17	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	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				
8	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				
9	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			
10	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			
11	Б1.В.ДВ.8.1	Технология парфюмерно-косметических продуктов											Экз За	216	108	45	63		108		6		Экз За	216	108	45	63		108		6		12	8			
12	Б1.В.ДВ.8.2	Химия и технология синтетических моющих средств											Экз За	216	108	45	63		108		6		Экз За	216	108	45	63		108		6		12	8			
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(5) За(3) ЗаО КП											Экз(2) За(2)											Экз(7) За(5) ЗаО 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																			10						