

лр 19

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



Утверждаю

Шарнин В.А.
Шарнин В.А.
29 июня 2015г.

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: прикладн. бакалавриат
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4г

Год начала подготовки 2014

Образовательный стандарт 211
12.03.2015

Согласовано

Проректор по учебной работе

Бутман М.Ф. / Бутман М.Ф./

Начальник УМУ

Гордина Н.Е. / Гордина Н.Е./

Декан

Константинова Е.П. / Константинова Е.П./

Зав. кафедрой

Макаров С.В. / 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						
ИТОГО				1 166						31	20		1 148						30	21		2 314						61	41					
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 -86						D 162	ТО: 17□		D -14						D 216	ТО: 17□		D -100						D 378	ТО: 34□					
			(Предельное)	1 080						162	ТО*: 17□	1 134						216	ТО*: 17□	2 214	Э: 4	2 314	###	340	255	467	##	378	61	ТО*: 34□	Э: 7			
			(План)	1 166	535	161	102	272	631	31		1 148	527	179	153	195	621	30		2 314	###	340	255	467	##	378	61							
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	26		25	57	3		Экз	108	51	26		25	57	3		28	2			
3	Б1.Б.4	Математика	Экз За	252	119	51		68	133	7		Экз За	180	68	34		34	112	5		Экз(2) За(2)	432	187	85		102	245	12		20	12			
4	Б1.Б.5	Информатика	Экз	144	51	17	34		93	4		За	72	34	17	17		38	2		Экз За	216	85	34	51		131	6		21	12			
5	Б1.Б.6	Физика, ч. 1	Экз	180	68	34	34		112	5											Экз	180	68	34	34		112	5		7	1			
6	Б1.Б.7	Общая и неорганическая химия	Экз За	180	68	34	34		112	5											Экз За	180	68	34	34		112	5		8	1			
7	Б1.Б.8	Органическая химия										Экз За	216	85	34	51		131	6		Экз За	216	85	34	51		131	6		14	2			
8	Б1.Б.9	Биохимия										ЗаО	108	51	17	34		57	3		ЗаО	108	51	17	34		57	3		14	2			
9	Б1.Б.10	Инженерная и компьютерная графика	За	72	34			34	38	2		ЗаО	72	34			34	38	2		ЗаО	144	68			68	76	4		22	12			
10	Б1.В.ОД.1	Культурология	За	72	34	17		17	38	2											За	72	34	17		17	38	2		28	1			
11	Б1.В.ОД.2	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.3	Физика, ч. 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	124567			
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		21	1			
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(6)							Экз(4) За(5) ЗаО(2)							Экз(8) За(11) ЗаО(2)																	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																		
КАНИКУЛЫ										2									9									11						

№	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)			26											25											26											
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			26											25											26											
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	476	153	238	85	602		29		Э: 4		960	435	120	225	90	525		25		Э: 3		2 038	911	273	463	175	##	54	Э: 7				
1	Б1.Б.12	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.13	Тепло- и хладотехника	За	108	34	17		17	74		3														За	108	34	17		17	74		3	19	5		
3	Б1.Б.17	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.19	Введение в технологию продуктов питания	Экз	180	68	17	34	17	112		5															Экз	180	68	17	34	17	112		5	12	5	
5	Б1.Б.20	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	За	108	51	17	34		57		3															За	108	51	17	34		57		3	12	5	
6	Б1.В.ОД.4	Физическая химия	Экз За	180	85	34	51		95		5														Экз За	180	85	34	51		95		5	9	45		
7	Б1.В.ОД.6	Коллоидная химия												Экз За	144	60	30	30		84		4				Экз За	144	60	30	30		84		4	9	6	
8	Б1.В.ОД.8	Товароведение пищевых продуктов												Экз	144	60	15	45		84		4				Экз	144	60	15	45		84		4	12	6	
9	Б1.В.ОД.9	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий												Экз	144	60	30	30		84		4				Экз	144	60	30	30		84		4	12	6	
10	Б1.В.ОД.10	Технология производства кондитерских изделий												Экз За	144	60	15	30	15	84		4				Экз За	144	60	15	30	15	84		4	12	6	
11	Б1.В.ОД.11	Технология производства макаронных изделий	Экз	108	51	17	34		57		3															Экз	108	51	17	34		57		3	12	5	
12	Б1.В.ОД.16	Органолептический анализ пищевых продуктов	ЗаО	108	51	17	34		57		3															ЗаО	108	51	17	34		57		3	12	5	
13	Б1.В.ОД.17	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	
14	Б1.В.ОД.18	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции												За	108	45	15	15	15	63		3				За	108	45	15	15	15	63		3	12	6	
15		Элективные курсы по физической культуре	За	34	34				34					За	60	60				60						За(2)	94	94			94				31	124567	
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(4) За(4) ЗаО КП											Экз(4) За(4) ЗаО											Экз(8) За(8) 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							Всего	Всего
ИТОГО				1 186								32	21		792								31	21		1 978								63	42	
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1 186								32			684								28			1 870							60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			70											64											67										
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																			
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			33											24											28										
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			25											24											25										
	Аудиторная (физ.к.)			3																						1										
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D -52							D 216		ТО: 17□ ТО*: 13□ Э: 4		D 18							D 108		ТО: 9□ ТО*: 9□ Э: 2		D -34					D 324	ТО: 26□ ТО*: 22□ Э: 6				
			(Предельное)	918							216			594								108			1 512											
			(План)	970	459	170	68	221	511		26			576	270	90	108	72	306		16			1 546	729	260	176	293	817		42					
1	Б1.Б.16	Безопасность жизнедеятельности												Экз	108	54	18	36		54			3		Экз	108	54	18	36		54		3	6	8	
2	Б1.Б.18	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.В.ОД.12	Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия	Экз	180	85	34	34	17	95			5													Экз	180	85	34	34	17	95		5	12	7	
4	Б1.В.ОД.13	Проектирование комбинированных продуктов питания	ЗаО	180	85	34		51	95			5													ЗаО	180	85	34		51	95		5	12	7	
5	Б1.В.ОД.14	Упаковывание изделий в хлебопекарной и кондитерской промышленности	Экз За	144	51	17		34	93			4													Экз За	144	51	17		34	93		4	12	7	
6	Б1.В.ОД.19	Основы промышленной санитарии пищевых производств	За	72	34	17		17	38			2													За	72	34	17		17	38		2	12	7	
7		Элективные курсы по физической культуре	За	34	34				34																За	34	34				34			31	124567	
8	Б1.В.ДВ.6.1	Основы проектирования и оборудование хлебозаводов	Экз За КП	216	102	34		68	114			6													Экз За КП	216	102	34		68	114		6	12	7	
9	Б1.В.ДВ.6.2	Основы проектирования и оборудование кондитерских производств	Экз За КП	216	102	34		68	114			6													Экз За КП	216	102	34		68	114		6	12	7	
10	Б1.В.ДВ.7.1	Хлебопекарные улучшители и практика их применения												Экз За	144	63	18	27	18	81			4		Экз За	144	63	18	27	18	81		4	12	8	
11	Б1.В.ДВ.7.2	Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения												Экз За	144	63	18	27	18	81			4		Экз За	144	63	18	27	18	81		4	12	8	
12	Б1.В.ДВ.8.1	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий												Экз За	216	99	36	45	18	117			6		Экз За	216	99	36	45	18	117		6	12	8	
13	Б1.В.ДВ.8.2	Научные основы производства мучных и кондитерских изделий												Экз За	216	99	36	45	18	117			6		Экз За	216	99	36	45	18	117		6	12	8	
14	ФТД.4	Экономика и управление производством												За	108	54	18		36	54			3		За	108	54	18		36	54		3	25	8	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(4) ЗаО КП										Экз(3) За(2)										Экз(7) За(6) 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)		216				216		6	4														216				216		6	4			
Научно-исследовательская работа (Расср.)				ЗаО	216				216		6	4													ЗаО	216				216		6	4		7	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																						9	6									9	6			
КАНИКУЛЫ												2																					10			