

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7-б

31.08.2018

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 2018

Образовательный стандарт 211

12.03.2015

Согласовано

Проректор по учебной работе

Начальник УМУ

И.о. декана

 / Кокина Н.Р./

 / Гордина Н.Е./

 / Константинова Е.П./



Утверждаю

 Бутман М.Ф.

08 / 2018 г.

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры										
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя															
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр				СР	Конт роль	з.е.	Неделя	Всего	Кон такт.			Лек	Лаб	Пр			СР	Конт роль	Всего	Неделя						
ИТОГО (с факультативами)				1062								30	21		1184									31	22		2246							61	43									
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044							29				1184								31				2228						60											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			62,5											63,3												62,9																	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																											
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			30												28												29																
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			30												28												29																
Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)															4												2																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1062	518	153	85	280	544		30	ТО: 17□			1076	544	179	170	195	532		28	ТО: 17□			2138	1062	332	255	475	1076		58	ТО: 34□										
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	ЗаО	108	51			51	57		3			За	72	34			34	38		2			За ЗаО	180	85			85	95		5		23	1234								
2	Б1.Б.02	Биохимия												ЗаО	108	51	17	34		57		3			ЗаО	108	51	17	34		57		3		14	2								
3	Б1.Б.03	Инженерная и компьютерная графика	За	72	34			34	38		2			ЗаО	72	34			34	38		2			За ЗаО	144	68			68	76		4		16	12								
4	Б1.Б.12	История												Эк	108	51	26		25	57		3			Эк	108	51	26		25	57		3		21	2								
5	Б1.Б.15	Физическая культура и спорт	За	72	68			68	4		2														За	72	68			68	4		2		24	1								
6	Б1.Б.17	Философия	Эк	108	51	17		34	57		3														Эк	108	51	17		34	57		3		25	1								
7	Б1.Б.19	Математика	Эк За	216	102	34		68	114		6			Эк	144	68	34		34	76		4			Эк(2) За	360	170	68		102	190		10		19	12								
8	Б1.Б.20	Информатика												Эк	180	85	34	51		95		5			Эк	180	85	34	51		95		5		20	2								
9	Б1.Б.21	Физика, ч. 1	Эк	144	68	34	34		76		4														Эк	144	68	34	34		76		4		7	1								
10	Б1.Б.22	Общая и неорганическая химия	Эк За	144	68	34	34		76		4														Эк За	144	68	34	34		76		4		8	1								
11	Б1.Б.23	Органическая химия	Эк	108	34	17	17		74		3			Эк	108	51	17	34		57		3			Эк(2)	216	85	34	51		131		6		14	12								
12	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту												За	68	68			68						За	68	68			68					24	234567								
13	Б1.В.02	Культурология	За	72	34	17		17	38		2														За	72	34	17		17	38		2		21	1								
14	Б1.В.15	Физика, ч. 2												Эк	144	68	34	34		76		4			Эк	144	68	34	34		76		4		7	2								
15	Б1.В.ДВ.04.01	Химия углеводов												За	72	34	17	17		38		2			За	72	34	17	17		38		2		14	2								
16	Б1.В.ДВ.04.02	Химия полисахаридов												За	72	34	17	17		38		2			За	72	34	17	17		38		2		14	2								
17	ФТД.В.01	Основы информационной культуры	За	18	8			8	10		0,5														За	18	8			8	10		0,5			1								
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(5) За(6) ЗаО										Эк(5) За(3) ЗаО(2)										Эк(10) За(9) ЗаО(3)																					
ПРАКТИКИ			(План)																																									
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности												ЗаО	108					108		3	2			ЗаО	108					108		3	2									
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																									
КАНИКУЛЫ													2										7										9											

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестры				
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя									
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр				СР	Конт роль	з.е.	Неделя	Контроль	Всего			Кон такт.	Лек	Лаб			Пр	СР	Конт роль	Всего
ИТОГО (с факультативами)				1078								29	21		1116										31	21		2194							60	42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1078								29			1116										31			2194						60				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			63,5											64												63,8											
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																					
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			25												29												27										
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			25												29												27										
Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			2																								1											
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ				1078	459	170	68	221	619		29	ТО: 17□			576	261	90	99	72	315		16	ТО: 9□ Э: 2			1654	720	260	167	293	934		45	ТО: 26□				
1	Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности												Эк	108	54	18	36		54		3			Эк	108	54	18	36		54		3		6	8		
2	Б1.Б.13	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Эк За	144	68	34	34		76		4														Эк За	144	68	34	34		76		4		17	7		
3	Б1.Б.18	Экономика и управление производством												ЗаО	108	54	18		36	54		3			ЗаО	108	54	18		36	54		3		20	8		
4	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	34	34			34																	За	34	34			34					24	234567		
5	Б1.В.06	Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия	Эк	180	85	34	34	17	95		5														Эк	180	85	34	34	17	95		5		12	7		
6	Б1.В.07	Проектирование комбинированных продуктов питания	ЗаО	180	85	34		51	95		5														ЗаО	180	85	34		51	95		5		12	7		
7	Б1.В.08	Упаковывание изделий в хлебопекарной и кондитерской промышленности	Эк За	144	51	17		34	93		4														Эк За	144	51	17		34	93		4		12	7		
8	Б1.В.11	Основы промышленной санитарии пищевых производств	За	72	34	17		17	38		2														За	72	34	17		17	38		2		12	7		
9	Б1.В.ДВ.06.01	Основы проектирования и оборудование хлебозаводов	Эк За КП	216	102	34		68	114		6														Эк За КП	216	102	34		68	114		6		12	7		
10	Б1.В.ДВ.06.02	Основы проектирования и оборудование кондитерских производств	Эк За КП	216	102	34		68	114		6														Эк За КП	216	102	34		68	114		6		12	7		
11	Б1.В.ДВ.07.01	Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения												Эк	144	63	18	27	18	81		4			Эк	144	63	18	27	18	81		4		12	8		
12	Б1.В.ДВ.07.02	Хлебопекарные улучшители и практика их применения												Эк	144	63	18	27	18	81		4			Эк	144	63	18	27	18	81		4		12	8		
13	Б1.В.ДВ.08.01	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий												Эк За	216	90	36	36	18	126		6			Эк За	216	90	36	36	18	126		6		12	8		
14	Б1.В.ДВ.08.02	Научные основы производства мучных и кондитерских изделий												Эк За	216	90	36	36	18	126		6			Эк За	216	90	36	36	18	126		6		12	8		
15	Б2.В.03(Н)	Научно-исследовательская работа	ЗаО	108					108		3														ЗаО	108					108		3		12	7		
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк(4) За(5) ЗаО(2) КП											Эк(3) За ЗаО											Эк(7) За(6) ЗаО(3) КП												
ПРАКТИКИ																216					216		6	4			216					216		6	4			
	Б2.В.05(П)	Преддипломная практика												ЗаО	216						216		6	4		ЗаО	216				216		6	4				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ															324						324		9	6			324					324		9	6			
	Б3.Б.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты													324						324		9	6			324					324		9	6			
КАНИКУЛЫ											2												8											10				