

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 3-б от 01.04.2019

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Бутман М.Ф.

20 19 г.

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

Факультет: ЗО и ДПО

Квалификация: бакалавр

Программа подготовки: прикладной бакалавриат

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 5л

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 / Кокина Н.Р./

Начальник УМУ

 / Гордина Н.Е./

Декан

 / Лебедева Н.Л./



№	Индекс	Наименование	Сессия 3										Сессия 4										Итого за курс										Каф.	Курсы		
			Контроль	Академических часов							з.е.	Дней	Контроль	Академических часов							з.е.	Дней	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя				
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИЗ				СР	Конт роль	з.е.	Дней	Всего	Кон такт.	Лек					Лаб	Пр
ИТОГО (с факультативами)				<b>864</b>								<b>23</b>	20		<b>864</b>								<b>23</b>	19		<b>1728</b>							<b>46</b>	42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>828</b>							<b>22</b>			<b>864</b>									<b>23</b>			<b>1692</b>						<b>45</b>				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																									<b>41,2</b>											
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																									<b>338</b>											
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>864</b>	<b>172</b>	<b>32</b>	<b>18</b>	<b>38</b>	<b>84</b>	<b>692</b>		<b>23</b>			<b>864</b>	<b>178</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	<b>16</b>	<b>86</b>	<b>686</b>		<b>23</b>			<b>1728</b>	<b>350</b>	<b>70</b>	<b>56</b>	<b>54</b>	<b>170</b>	<b>1378</b>	<b>46</b>	ТО: 42 Э:		
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	108	22			12	10	86		3		Эк	108	22			12	10	86		3		Эк За	216	44			24	20	172	6	23	12	
2	Б1.Б.06	Математика	Эк	180	36	8		10	18	144		5													Эк	180	36	8		10	18	144	5	19	12	
3	Б1.Б.07	Информатика	Эк	180	36	8	10		18	144		5													Эк	180	36	8	10		18	144	5	20	2	
4	Б1.Б.08	Философия	Эк	108	22	4		8	10	86		3													Эк	108	22	4		8	10	86	3	25	2	
5	Б1.Б.09	Органическая химия												Эк За	216	44	10	12		22	172		6		Эк За	216	44	10	12		22	172	6	14	2	
6	Б1.Б.10	Биохимия												Эк	108	22	6	6		10	86		3		Эк	108	22	6	6		10	86	3	14	2	
7	Б1.Б.11	Электротехника и электроника												Эк	108	24	6	8		10	84		3		Эк	108	24	6	8		10	84	3	7	2	
8	Б1.В.02	Культурология	За	72	16	4		4	8	56		2													За	72	16	4		4	8	56	2	21	2	
9	Б1.В.03	Физика, часть 2	Эк	144	30	8	8		14	114		4													Эк	144	30	8	8		14	114	4	7	2	
10	Б1.В.04	Правоведение												За	72	16	4		4	8	56		2		За	72	16	4		4	8	56	2	21	2	
11	Б1.В.21	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	36	2				2	34				За	36	2				2	34				За(2)	72	4				4	68		24	1234	
12	Б1.В.ДВ.01.01	Химия углеводов												За	72	16	4	4		8	56		2		За	72	16	4	4		8	56	2	14	2	
13	Б1.В.ДВ.01.02	Химия полисахаридов												За	72	16	4	4		8	56		2		За	72	16	4	4		8	56	2	14	2	
14	Б1.В.ДВ.02.01	Химия природных органических соединений												Эк	144	32	8	8		16	112		4		Эк	144	32	8	8		16	112	4	12	2	
15	Б1.В.ДВ.02.02	Химия жиров												Эк	144	32	8	8		16	112		4		Эк	144	32	8	8		16	112	4	12	2	
16	Б1.В.ДВ.02.03	Химия душистых веществ												Эк	144	32	8	8		16	112		4		Эк	144	32	8	8		16	112	4	12	2	
17	ФТД.В.02	БЖД (ГО)	За	36	8			4	4	28		1												За	36	8			4	4	28	1		2		
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(4) За(4)										Эк(5) За(4)										Эк(9) За(8)													
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ</b>			(План)																																	
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																	9			



№	Индекс	Наименование	Сессия 7										Сессия 8										Итого за курс										Каф.	Курсы				
			Контроль	Академических часов							з.е.	Дней	Контроль	Академических часов							з.е.	Дней	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя						
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИЗ				СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр					ИЗ	СР	Конт роль	Всего
ИТОГО (с факультативами)				<b>972</b>								<b>26</b>	25		<b>##</b>										<b>35</b>	24		<b>2268</b>							<b>61</b>	42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>972</b>								<b>26</b>			<b>##</b>										<b>35</b>			<b>2268</b>						<b>61</b>				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																											<b>54</b>											
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																											<b>396</b>											
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>972</b>	<b>198</b>	<b>44</b>	<b>52</b>	<b>4</b>	<b>98</b>	<b>774</b>		<b>26</b>			<b>972</b>	<b>202</b>	<b>50</b>	<b>44</b>	<b>6</b>	<b>102</b>	<b>770</b>		<b>26</b>			<b>1944</b>	<b>400</b>	<b>94</b>	<b>96</b>	<b>10</b>	<b>200</b>	<b>1544</b>		<b>52</b>	ТО: 36			
1	Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	Эк КП	144	28	6	8		14	116		4													Эк КП	144	28	6	8		14	116		4		18	34	
2	Б1.Б.16	Тепло- и хладотехника	За	108	22	6	6		10	86		3													За	108	22	6	6		10	86		3		18	4	
3	Б1.Б.17	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	За	72	16	4	4		8	56		2													За	72	16	4	4		8	56		2		12	4	
4	Б1.Б.18	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	За	108	22	6	6		10	86		3													За	108	22	6	6		10	86		3		12	4	
5	Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания	Эк	180	36	6	8	4	18	144		5													Эк	180	36	6	8	4	18	144		5		12	4	
6	Б1.Б.20	Системы менеджмента и безопасности пищевой продукции												За	108	24	6	6		12	84		3		За	108	24	6	6		12	84		3		12	4	
7	Б1.Б.21	Экономика и управление производством												ЗаО	108	22	6		6	10	86		3		ЗаО	108	22	6		6	10	86		3		20	4	
8	Б1.В.10	Пищевая микробиология	Эк	144	32	8	8		16	112		4													Эк	144	32	8	8		16	112		4		12	4	
9	Б1.В.11	Органолептический анализ пищевых продуктов	ЗаО	108	24	4	8		12	84		3													ЗаО	108	24	4	8		12	84		3		12	4	
10	Б1.В.12	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции	За	72	16	4	4		8	56		2													За	72	16	4	4		8	56		2		12	4	
11	Б1.В.13	Товароведение пищевых продуктов												Эк	144	32	8	8		16	112		4		Эк	144	32	8	8		16	112		4		12	4	
12	Б1.В.14	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий												Эк	144	32	8	8		16	112		4		Эк	144	32	8	8		16	112		4		12	4	
13	Б1.В.15	Технология производства кондитерских изделий												Эк	144	30	6	8		16	114		4		Эк	144	30	6	8		16	114		4		12	4	
14	Б1.В.16	Технология производства макаронных изделий												Эк	108	24	6	6		12	84		3		Эк	108	24	6	6		12	84		3		12	4	
15	Б1.В.17	Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия												Эк	180	36	10	8		18	144		5		Эк	180	36	10	8		18	144		5		12	4	
16	Б1.В.21	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	36	2				2	34				За	36	2				2	34				За(2)	72	4				4	68				24	1234	
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(3) За(5) ЗаО КП										Эк(5) За(2) ЗаО										Эк(8) За(7) ЗаО(2) КП															
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																			
	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в т.ч. технологическая практика)												ЗаО	324	3					3	321		9		ЗаО	324	3				3	321		9	6		
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																			
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																		9				

№	Индекс	Наименование	Сессия 9										Сессия 10										Итого за курс										Каф.	Курсы				
			Контроль	Академических часов								з.е.	Дней	Контроль	Академических часов								з.е.	Дней	Контроль	Академических часов									з.е.	Неделя		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	СР	Конт роль				з.е.	Дней	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр					ИЗ	СР
ИТОГО (с факультативами)				<b>1224</b>									<b>34</b>	0		<b>648</b>										<b>18</b>	48		<b>1872</b>								<b>52</b>	41
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1224</b>									<b>34</b>			<b>648</b>										<b>18</b>			<b>1872</b>							<b>52</b>		
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																												<b>42,3</b>										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																												<b>260</b>										
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>1224</b>	<b>260</b>	<b>58</b>	<b>28</b>	<b>46</b>	<b>128</b>	<b>964</b>			<b>34</b>															<b>1224</b>	<b>260</b>	<b>58</b>	<b>28</b>	<b>46</b>	<b>128</b>	<b>964</b>		<b>34</b>	ТО: 29 Э:	
1	Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Эк	144	32	8	8		16	112		4															Эк	144	32	8	8		16	112		4	17	5
2	Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности	Эк	108	24	6	6		12	84		3															Эк	108	24	6	6		12	84		3	6	5
3	Б1.В.18	Проектирование комбинированных продуктов питания	ЗаО	180	36	10		8	18	144		5															ЗаО	180	36	10		8	18	144		5	12	5
4	Б1.В.19	Упаковывание изделий в хлебопекарной и кондитерской промышленности	ЗаО	144	34	8		10	16	110		4															ЗаО	144	34	8		10	16	110		4	12	5
5	Б1.В.20	Основы промышленной санитарии пищевых производств	За	72	16	4		4	8	56		2															За	72	16	4		4	8	56		2	12	5
6	Б1.В.ДВ.06.01	Основы проектирования и оборудования хлебозаводов	Эк КП	216	44	10		12	22	172		6															Эк КП	216	44	10		12	22	172		6	12	5
7	Б1.В.ДВ.06.02	Основы проектирования и оборудование кондитерских производств	Эк КП	216	44	10		12	22	172		6															Эк КП	216	44	10		12	22	172		6	12	5
8	Б1.В.ДВ.07.01	Хлебопекарные улучшители и практика их применения	Эк За	144	30	4	6	6	14	114		4															Эк За	144	30	4	6	6	14	114		4	12	5
9	Б1.В.ДВ.07.02	Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения	Эк За	144	30	4	6	6	14	114		4															Эк За	144	30	4	6	6	14	114		4	12	5
10	Б1.В.ДВ.08.01	Научные основы производства мучных и кондитерских изделий	Эк За	216	44	8	8	6	22	172		6															Эк За	216	44	8	8	6	22	172		6	12	5
11	Б1.В.ДВ.08.02	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий	Эк За	216	44	8	8	6	22	172		6															Эк За	216	44	8	8	6	22	172		6	12	5
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(5) За(3) ЗаО(2) КП										Эк(5) За(3) ЗаО(2) КП																									
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)										324 3 3 321 9 6																									
	Б2.В.03(П)	Преддипломная практика																									ЗаО	324	3				3	321		9	6	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)										324 324 9 6																									
	Б3.Б.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																										324					324		9	6		
<b>КАНИКУЛЫ</b>																							9															