

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



Утверждаю

Ректор

Бутман М.Ф.

08 2018 г.

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7-6

31.08.2018

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
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./



№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										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>1 062</b>								<b>30</b>	20		<b>1 184</b>								<b>31</b>	22		<b>2 246</b>							<b>61</b>	42			
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1 044</b>								<b>29</b>			<b>1 184</b>								<b>31</b>			<b>2 228</b>						<b>60</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>63</b>											<b>63</b>											<b>63</b>											
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			<b>30</b>											<b>28</b>												<b>29</b>										
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			<b>30</b>											<b>28</b>												<b>29</b>										
	Аудиторная (физ.к.)														<b>4</b>												<b>2</b>										
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	<b>D 18</b>							<b>D 162</b>		ТО: 17□		<b>D 4</b>							<b>D 162</b>		ТО: 17□		<b>D 22</b>					<b>D 324</b>		ТО: 34□				
			(Предельное)	1 080							162		ТО*: 17□	1 080								162		ТО*: 17□	2 160					324		ТО*: 34□					
			(План)	<b>1 062</b>	<b>518</b>	<b>153</b>	<b>85</b>	<b>280</b>	<b>544</b>			<b>30</b>			<b>1 076</b>	<b>544</b>	<b>178</b>	<b>170</b>	<b>196</b>	<b>532</b>			<b>28</b>			<b>2 138</b>	<b>1 062</b>	<b>331</b>	<b>255</b>	<b>476</b>	<b>1 076</b>		<b>58</b>				
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	ЗаО	<b>108</b>	51			51	57			3		За	<b>72</b>	34			34	38			2		За	<b>180</b>	85			85	95		5	23	1234		
2	Б1.Б.2	История												Экз	<b>108</b>	51	25		26	57			3		Экз	<b>108</b>	51	25		26	57		3	21	2		
3	Б1.Б.3	Философия	Экз	<b>108</b>	51	17		34	57			3														<b>108</b>	51	17		34	57		3	25	1		
4	Б1.Б.5	Математика	Экз За	<b>216</b>	102	34		68	114			6		Экз	<b>144</b>	68	34		34	76			4		Экз(2) За	<b>360</b>	170	68		102	190		10	19	12		
5	Б1.Б.6	Информатика												Экз	<b>180</b>	85	34	51		95			5		Экз	<b>180</b>	85	34	51		95		5	20	2		
6	Б1.Б.7	Физика, ч. 1	Экз	<b>144</b>	68	34	34		76			4													Экз	<b>144</b>	68	34	34		76		4	7	1		
7	Б1.Б.8	Общая и неорганическая химия	Экз За	<b>144</b>	68	34	34		76			4													Экз За	<b>144</b>	68	34	34		76		4	8	1		
8	Б1.Б.9	Органическая химия	Экз	<b>108</b>	34	17	17		74			3		Экз	<b>108</b>	51	17	34		57			3		Экз(2)	<b>216</b>	85	34	51		131		6	14	12		
9	Б1.Б.10	Биохимия												ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57			3		ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3	14	2		
10	Б1.Б.11	Инженерная и компьютерная графика	За	<b>72</b>	34			34	38			2		ЗаО	<b>72</b>	34			34	38			2		ЗаО	<b>144</b>	68			68	76		4	16	12		
11	Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	За	<b>72</b>	68			68	4			2													За	<b>72</b>	68			68	4		2	24	1		
12	Б1.В.ОД.1	Культурология	За	<b>72</b>	34	17		17	38			2													За	<b>72</b>	34	17		17	38		2	21	1		
13	Б1.В.ОД.3	Физика, часть 2												Экз	<b>144</b>	68	34	34		76			4		Экз	<b>144</b>	68	34	34		76		4	7	2		
14		Элективные курсы по физической культуре и спорту												За	<b>68</b>	68			68						За	<b>68</b>	68			68				24	234567		
15	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		
16	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		
17	ФТД.1	Основы информационной культуры	За	<b>18</b>	8			8	10			1		За	<b>18</b>	8			8	10			1		За	<b>18</b>	8			8	10		1		1		
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(5) За(5) ЗаО										Экз(5) За(2) ЗаО(2)										Экз(10) За(7) ЗаО(3)														
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)												108							3	2			108							3	2			
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности														ЗаО	108							3	2			ЗаО	108						3	2		24	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>																																					
<b>КАНИКУЛЫ</b>												2											7										9				

№	Индекс	Наименование	Семестр 3							Неделя	Семестр 4							Неделя	Итого за курс							Каф.	Семестры								
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Контроль	Часов						ЗЕТ	Контроль	Часов							ЗЕТ							
				Ауд									Ауд								Ауд														
				Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр оль				Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС				Контр оль	Всего	Лек	Лаб	Пр				СРС	Контр оль	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС
ИТОГО																																			
ИТОГО по ООП (без факультативов)																																			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)																																		
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																		
	Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)																																		
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ																																		
	Аудиторная (физ.к.)																																		
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D -68						D 162	ТО: 17□ ТО*: 17□ Э: 3	D 8							D 162	ТО: 15□ ТО*: 15□ Э: 3	D -60														
			(Предельное)	1 080						162		972							162		2 052														
			(План)	1 148	544	153	204	187	604	30		964	428	136	113	179	536	25		2 112	972	289	317	366	1 140	55									
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	За	72	34					34	38	2	Экз	108	30				30	78			3	Экз За	180	64			64	116	5	23	1234		
2	Б1.Б.12	Прикладная механика	Экз	108	51	17				34	57	3	За	72	30	15			15	42			2	Экз За	180	81	32		49	99	5	16	34		
3	Б1.Б.13	Процессы и аппараты пищевых производств											Экз	144	60	30	15	15	84				4	Экз	144	60	30	15	15	84	4	18	45		
4	Б1.Б.15	Электротехника и электроника											Экз	108	45	22	23		63				3	Экз	108	45	22	23		63	3	7	4		
5	Б1.Б.16	Пищевая химия	Экз	144	68	17	51			76		4																							
6	Б1.Б.17	Пищевая микробиология	Экз	144	51	17	34			93		4																							
7	Б1.Б.19	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья											За	108	45	15	30		63				3	За	108	45	15	30		63	3	12	4		
8	Б1.Б.23	Правоведение											За	72	34	17		17	38				2	За	72	34	17		17	38	2	20	4		
9	Б1.В.ОД.2	Русский язык и культура речи											За	72	30	7		23	42				2	За	72	30	7		23	42	2	22	4		
10	Б1.В.ОД.4	Физическая химия											Экз За	180	75	30	45		105				5	Экз За	180	75	30	45		105	5	9	45		
11	Б1.В.ОД.5	Экология	За	72	34	17			17	38		2																							
12	Б1.В.ОД.6	Информационные технологии	Экз	144	51	17	34			93		4																							
13		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	68	68					68			За	64	64			64						За(2)	132	132			132		24	234567			
14	Б1.В.ДВ.1.1	Психология и педагогика	За	72	34	17			17	38		2																							
15	Б1.В.ДВ.1.2	Инженерная психология	За	72	34	17			17	38		2																							
16	Б1.В.ДВ.1.3	Психология и педагогика инклюзивного образования (валеологический аспект)	За	72	34	17			17	38		2																							
17	Б1.В.ДВ.2.1	Менеджмент и маркетинг	За	72	34	17			17	38		2																							
18	Б1.В.ДВ.2.2	Управление персоналом	За	72	34	17			17	38		2																							
19	Б1.В.ДВ.2.3	Психолого-педагогические особенности успешной социальной адаптации студентов с ограниченными возможностями здоровья	За	72	34	17			17	38		2																							
20	Б1.В.ДВ.3.1	Химия природных органических соединений	Экз	144	68	34	34			76		4																							
21	Б1.В.ДВ.3.2	Химия жиров	Экз	144	68	34	34			76		4																							
22	Б1.В.ДВ.3.3	Химия душистых веществ	Экз	144	68	34	34			76		4																							
23	Б1.В.ДВ.5.1	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ЗаО	108	51		51			57		3																							
24	Б1.В.ДВ.5.2	Методы анализа пищевых продуктов	ЗаО	108	51		51			57		3																							
25	ФТД.2	БЖД (ГО)											За	36	15			15	21			1	За	36	15			15	21	1	12	36			
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(5) За(4) ЗаО							Экз(4) За(5)							Экз(9) За(9) ЗаО																	
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА (План)													216												216								6	4	
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности												ЗаО	216											ЗаО	216								6	4	24
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																			
КАНИКУЛЫ																																9			

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										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>1 078</b>							<b>29</b>	20		<b>1 176</b>							<b>31</b>	22		<b>2 254</b>						<b>60</b>	42						
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1 078</b>							<b>29</b>			<b>1 176</b>							<b>31</b>			<b>2 254</b>					<b>60</b>								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>64</b>										<b>64</b>										<b>64</b>													
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			<b>26</b>										<b>25</b>										<b>26</b>													
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			<b>26</b>										<b>25</b>										<b>26</b>													
	Аудиторная (физ.к.)			<b>2</b>										<b>4</b>										<b>3</b>													
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	<b>D 2</b>							<b>D 162</b>	ТО: 17□		<b>D 12</b>							<b>D 162</b>	ТО: 15□		<b>D 14</b>					<b>D 324</b>	ТО: 32□							
			(Предельное)	1 080							162	ТО*: 17□	972								162	ТО*: 15□	2 052					324	ТО*: 32□								
			(План)	<b>1 078</b>	<b>476</b>	<b>153</b>	<b>221</b>	<b>102</b>	<b>602</b>		<b>29</b>	Э: 3	<b>960</b>	<b>435</b>	<b>135</b>	<b>225</b>	<b>75</b>	<b>525</b>		<b>25</b>	Э: 3	<b>2 038</b>	<b>911</b>	<b>288</b>	<b>446</b>	<b>177</b>	<b>1 127</b>	<b>54</b>	Э: 6								
1	Б1.Б.13	Процессы и аппараты пищевых производств	Экз КП	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5											Экз КП	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5	18	45					
2	Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника	За	<b>108</b>	34	17		17	74		3											За	<b>108</b>	34	17		17	74		3	18	5					
3	Б1.Б.21	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции											За	<b>108</b>	45	15	15	15	63		3		За	<b>108</b>	45	15	15	15	63		3	12	6				
4	Б1.В.ОД.4	Физическая химия	Экз За	<b>180</b>	85	34	51		95		5											Экз За	<b>180</b>	85	34	51		95		5	9	45					
5	Б1.В.ОД.7	Коллоидная химия											Экз За	<b>144</b>	60	30	30		84		4		Экз За	<b>144</b>	60	30	30		84		4	9	6				
6	Б1.В.ОД.8	Биохимия растительного сырья	Экз	<b>108</b>	51	17	17	17	57		3											Экз	<b>108</b>	51	17	17	17	57		3	12	5					
7	Б1.В.ОД.9	Товароведение пищевых продуктов											Экз	<b>144</b>	60	15	45		84		4		Экз	<b>144</b>	60	15	45		84		4	12	6				
8	Б1.В.ОД.10	Научные основы производства продуктов питания											Экз	<b>144</b>	60	30	30		84		4		Экз	<b>144</b>	60	30	30		84		4	12	6				
9	Б1.В.ОД.11	Технология производства растительных масел											Экз За	<b>144</b>	60	30	30		84		4		Экз За	<b>144</b>	60	30	30		84		4	12	6				
10	Б1.В.ОД.12	Технология натуральных эфирных масел и синтетических душистых веществ	Экз	<b>108</b>	51	17	34		57		3											Экз	<b>108</b>	51	17	34		57		3	12	5					
11	Б1.В.ОД.16	Органолептический анализ пищевых продуктов	ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3											ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3	12	5					
12	Б1.В.ОД.17	Введение в технологию продуктов питания	Экз	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5											Экз	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5	12	5					
13	Б1.В.ОД.19	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				
14	Б1.В.ОД.20	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции	За	<b>72</b>	34	17	17		38		2											За	<b>72</b>	34	17	17		38		2	12	5					
15		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	<b>34</b>	34				34				За	<b>60</b>	60			60					За(2)	<b>94</b>	94			94			24	234567					
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				
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(5) За(3) ЗаО КП								Экз(4) За(4) ЗаО								Экз(9) За(7) ЗаО(2) КП																	
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)											216							6	4		216						6	4						
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая 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										
				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>1 150</b>							<b>31</b>	20		<b>1 044</b>							<b>29</b>	21		<b>2 194</b>							<b>60</b>	41										
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>1 150</b>							<b>31</b>			<b>1 044</b>							<b>29</b>			<b>2 194</b>							<b>60</b>											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>68</b>										<b>56</b>										<b>62</b>																		
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																									
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			<b>31</b>										<b>27</b>										<b>29</b>																		
	Ауд. (ООП - физ.к.) с распр. практ. и НИ			<b>27</b>										<b>27</b>										<b>27</b>																		
	Аудиторная (физ.к.)			<b>2</b>																				<b>1</b>																		
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	<b>D -70</b>						<b>D 162</b>	ТО: 17□		(D)	<b>D 90</b>						<b>D 108</b>	ТО: 9□		(D)	<b>D 20</b>						<b>D 270</b>	ТО: 26□											
			(Предельное)	972						162	ТО*: 15□			594						108	ТО*: 9□			1 566						270	ТО*: 24□											
			(План)	<b>1 042</b>	<b>493</b>	<b>170</b>	<b>170</b>	<b>153</b>	<b>549</b>		<b>28</b>	Э: 3		<b>504</b>	<b>243</b>	<b>99</b>	<b>90</b>	<b>54</b>	<b>261</b>		<b>14</b>	Э: 2		<b>1 546</b>	<b>736</b>	<b>269</b>	<b>260</b>	<b>207</b>	<b>810</b>		<b>42</b>	Э: 5										
1	Б1.Б.4	Экономика и управление производством											ЗаО	<b>108</b>	54	18		36	54		3		ЗаО	<b>108</b>	54	18		36	54		3											
2	Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности											Экз	<b>108</b>	54	18	36		54		3		Экз	<b>108</b>	54	18	36		54		3											
3	Б1.Б.20	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											
4	Б1.В.ОД.13	Основы рафинации масел	Экз	<b>144</b>	68	17	51		76		4												Экз	<b>144</b>	68	17	51		76		4											
5	Б1.В.ОД.14	Принципы экологии и ресурсосбережения масложирной промышленности											За	<b>72</b>	36	18		18	36		2		За	<b>72</b>	36	18		18	36		2											
6	Б1.В.ОД.15	Биотехнологические основы пищевых производств	Экз За	<b>216</b>	102	34	34	34	114		6												Экз За	<b>216</b>	102	34	34	34	114		6											
7	Б1.В.ОД.18	Основы промышленной санитарии пищевых производств	За	<b>72</b>	34	17		17	38		2												За	<b>72</b>	34	17		17	38		2											
8		Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	<b>34</b>	34			34															За	<b>34</b>	34			34														
9	Б1.В.ДВ.6.1	Основы проектирования и оборудование масложировых производств	Экз За КП	<b>216</b>	102	34		68	114		6												Экз За КП	<b>216</b>	102	34		68	114		6											
10	Б1.В.ДВ.6.2	Основы проектирования и оборудование парфюмерно-косметических производств	Экз За КП	<b>216</b>	102	34		68	114		6												Экз За КП	<b>216</b>	102	34		68	114		6											
11	Б1.В.ДВ.7.1	Основы химии и технологии переработки жиров											Экз За	<b>216</b>	99	45	54		117		6		Экз За	<b>216</b>	99	45	54		117		6											
12	Б1.В.ДВ.7.2	Теоретические основы синтеза поверхностно-активных и душистых веществ											Экз За	<b>216</b>	99	45	54		117		6		Экз За	<b>216</b>	99	45	54		117		6											
13	Б1.В.ДВ.8.1	Технология парфюмерно-косметических продуктов	Экз За	<b>216</b>	85	34	51		131		6												Экз За	<b>216</b>	85	34	51		131		6											
14	Б1.В.ДВ.8.2	Химия и технология синтетических моющих средств	Экз За	<b>216</b>	85	34	51		131		6												Экз За	<b>216</b>	85	34	51		131		6											
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(5) За(5) КП										Экз(2) За(2) ЗаО										Экз(7) За(7) ЗаО КП																			
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)										216										216										216									
Преддипломная практика													ЗаО										ЗаО										ЗаО									
<b>НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБО</b>			(План)										108										108										108									
Научно-исследовательская работа (Распр.)			ЗаО										ЗаО										ЗаО										ЗаО									
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>													324										324										324									
<b>ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР</b>			(План)										324										324										324									
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты													324										324										324									
<b>КАНИКУЛЫ</b>													2										8										10									