

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 № 2-б от 15.03.2021

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

Профиль "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов"

Кафедра: Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии

Факультет: Заочного обучения и дополнительного профессионального образования

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 5л

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

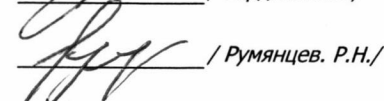
Проректор по учебной работе

Начальник УМУ

Декан

 / Кожина Н.Р./

 / Гордина Н.Е./

 / Румянцев. Р.Н./



№	Индекс	Наименование	1 сессия																2 сессия																Итого за курс																Каф.	Семестр						
			Контроль	Академических часов															з.е.	Дней	Контроль	Академических часов															з.е.	Дней	Контроль	Академических часов															з.е.	Неделя		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лек пр. подг от	Лаб пр. подг от	Пр пр. подг от	ИЗк пр. подг от	СР пр. подг от	Конт роль	Конт роль пр. подг от	Всего	Кон такт.	Лек	Лек пр. подг от	Лаб пр. подг от				Пр пр. подг от	ИЗк пр. подг от	СР пр. подг от	Конт роль	Конт роль пр. подг от	Всего	Кон такт.	Лек	Лек пр. подг от	Лаб пр. подг от	Пр пр. подг от	ИЗк пр. подг от	СР пр. подг от	Конт роль	Конт роль пр. подг от																						
ИТОГО (с факультативами)			364																8	14	900																23	25	1264																31	41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)			364																8		828																21		1192																29			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)**																																							30,9																			
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																							214																			
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			364	144	22				90	32		220					8		900	230	8		16		122	84		670			23		1264	374	30		16		212	116		890			31	ТО: 41 Э:												
1	Б1.О.01	Иностранный язык	ЗаО	108	22				10	12		86				3	За	72	16					8	8		56			2	За ЗаО	180	38				18	20		142			5	23	12													
2	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)		36	8	4				4		28				1	Эк	72	16	2				6	8		56			2	Эк	108	24	6			6	12		84			3	21	1													
3	Б1.О.03	Инженерная графика		36	8					4		28				1	ЗаО	108	24					12	12		84			3	ЗаО	144	32				16	16		112			4	16	1													
4	Б1.О.04	Математика		36	10	6					4	26				1	Эк За	180	30	2				10	18		150			5	Эк За	216	40	8			10	22		176			6	19	12													
5	Б1.О.05	Физика		36	10	6					4	26				1	Эк	108	18	2		6			10	90			3	Эк	144	28	8		6		14	116					4	7	12													
6	Б1.О.06	Общая и неорганическая химия		36	10	6					4	26				1	Эк За	144	26	2		10			14	118			4	Эк За	180	36	8		10		18	144					5	8	12													
7	Б1.В.01	Русский язык и культура речи															За	72	16					8	8		56			2	За	72	16				8	8		56			2	22	1													
8	Б1.В.11	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	76	76				76								За	72	72					72							За(2)	148	148				148						24	1234														
9	ФТД.01	Основы финансовой грамотности															За	72	12					6	6		60			2	За	72	12				6	6		60			2	20	1													
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			За ЗаО																Эк(4) За(6) ЗаО																Эк(4) За(7) ЗаО(2)																							
ПРАКТИКИ			(План)																																																							
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ			(План)																																																							
КАНИКУЛЫ																																																				10						

№	Индекс	Наименование	5 сессия													з.е.	Дней	6 сессия													з.е.	Дней	Итого за курс													з.е.	Неделя	Каф.	Семестр																			
			Контроль	Академических часов											Всего			Конт. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ИЗК.	СР.	Конт. роль пр. подгот.	Конт. роль пр. подгот.	Всего	Конт. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.			ИЗК.	СР.	Конт. роль пр. подгот.	Конт. роль пр. подгот.	Всего	Конт. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ИЗК.	СР.	Конт. роль пр. подгот.	Конт. роль пр. подгот.																							
				Всего	Конт. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ИЗК.	СР.	Конт. роль пр. подгот.	Конт. роль пр. подгот.	Всего	Конт. такт.																																				Лек.	Лаб.	Пр.	ИЗК.	СР.	Конт. роль пр. подгот.	Конт. роль пр. подгот.	Всего	Конт. такт.	Лек.	Лаб.	Пр.	ИЗК.	СР.	Конт. роль пр. подгот.	Конт. роль пр. подгот.	Всего	Конт. такт.	Лек.
ИТОГО (с факультативами)			1044	252	42	52	50	108	792					28	24	##	##												29	25	2124	2124	57	41																																		
ИТОГО по ОП (без факультативов)			1044											28		##	##												29		2124		57																																			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																																																																				
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																																																				
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			1044	252	42	52	50	108	792					28		972	212	38	38	56	80	760						26		2016	464	80	90	106	188	1552		54	ТО: 39 э.																													
1	Б1.О.13	Информационные технологии	Эк	144	28	6	8		14	116				4		За	72	16	4		4	8	56					2		Эк	144	28	6	8	14	116		4	20	3																												
2	Б1.О.14	Прикладная механика	Эк	108	22	6		6	10	86				3		Эк За	180	38	10		4	8	56					2		Эк За	180	38	6	10	18	142		5	16	3																												
3	Б1.О.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ЗаО	108	24		12		12	84				3		ЗаО(2)	252	54		14		16	114					4		ЗаО(2)	252	54	26		28	198		7	15	3																												
4	Б1.О.16	Физическая химия	Эк За	144	32	8	10		14	112				4		Эк За	144	32	8	10		16	182					6		Эк За	144	32	8	10	14	112		4	9	3																												
5	Б1.О.17	Коллоидная химия														Эк За	216	34	8	10		16	182					6		Эк За	216	34	8	10	16	182		6	9	3																												
6	Б1.О.18	Экология														За	72	16	4		4	8	56					2		За	72	16	4		4	8	56		2	6	3																											
7	Б1.О.23	Процессы и аппараты пищевых производств														Эк	144	32	8	4	4	16	112					4		Эк	144	32	8	4	4	16	112		4	18	34																											
8	Б1.О.25	Пищевая химия	Эк	144	32	6	8		18	112				4		Эк	144	32	6	8								4		Эк	144	32	6	8	18	112		4	12	3																												
9	Б1.В.03	Основы промышленной санитарии пищевых производств														За	72	16	4		4	8	56					2		За	72	16	4		4	8	56		2	12	3																											
10	Б1.В.04	Товароведение пищевых продуктов														Эк	144	16	6	10			128					4		Эк	144	16	6	10		128		4	12	3																												
11	Б1.В.05	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ЗаО	108	24	4	8		12	84				3															ЗаО	108	24	4	8	12	84		3	12	3																													
12	Б1.В.11	Эффективные курсы по физической культуре и спорту	За	36	36			36								За	36	36			36									За(2)	72	72		72				24	1234																													
13	Б1.В.ДВ.01.01	Психология и педагогика	За	72	16	4		4	8	56				2															За	72	16	4		4	8	56		2	25	3																												
14	Б1.В.ДВ.01.02	Психология и педагогика инклюзивного образования (валеологический аспект)	За	72	16	4		4	8	56				2															За	72	16	4		4	8	56		2	25	3																												
15	Б1.В.ДВ.01.03	Психолого-педагогические особенности успешной социальной адаптации студентов с ограниченными возможностями здоровья	За	72	16	4		4	8	56				2															За	72	16	4		4	8	56		2	25	3																												
16	Б1.В.ДВ.02.01	Менеджмент и маркетинг														За	72	16	4		4	8	56					2		За	72	16	4		4	8	56		2	20	3																											
17	Б1.В.ДВ.02.02	Управление персоналом														За	72	16	4		4	8	56					2		За	72	16	4		4	8	56		2	20	3																											
18	Б1.В.ДВ.03.01	Метрология, стандартизация и сертификация	За	72	16	4		4	8	56				2															За	72	16	4		4	8	56		2	5	3																												
19	Б1.В.ДВ.03.02	Основы технического регулирования и управление качеством	За	72	16	4		4	8	56				2															За	72	16	4		4	8	56		2	5	3																												
20	Б1.В.ДВ.04.01	Профессиональный модуль по профилю "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"	ЗаО	108	22	4	6		12	86				3		ЗаО	108	22	4	6		12	86					3		ЗаО	108	22	4	6	12	86		3		345																												
21	Б1.В.ДВ.04.01.01	Биохимия зерна и хлебопечения	ЗаО	108	22	4	6		12	86				3		ЗаО	108	22	4	6		12	86					3		ЗаО	108	22	4	6	12	86		3	12	3																												
22	Б1.В.ДВ.04.02	Профессиональный модуль по профилю "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов"	ЗаО	108	22	4	6		12	86				3		ЗаО	108	22	4	6		12	86					3		ЗаО	108	22	4	6	12	86		3		345																												
23	Б1.В.ДВ.04.02.01	Биохимия растительного сырья	ЗаО	108	22	4	6		12	86				3		ЗаО	108	22	4	6		12	86					3		ЗаО	108	22	4	6	12	86		3	12	3																												
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) За(4) ЗаО(3)													Эк(3) За(6) ЗаО													Эк(7) За(10) ЗаО(4)																																							
ПРАКТИКИ			(План)																																																																	
Б2.О.01(У)			Ознакомительная практика															108	1																																																	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)															108	1																																																	
КАНИКУЛЫ																																																																				

№	Индекс	Наименование	7 сессия													8 сессия													Итого за курс													Каф.	Семестр																																					
			Контроль	Академических часов												з.е.	Дней	Контроль	Академических часов												з.е.	Дней	Контроль	Академических часов												з.е.	Неделя																																	
				Всего	Кон такт.	Лек	Лек пр. подг от	Лаб пр. подг от	Пр пр. подг от	ИЗК пр. подг от	СР пр. подг от	СР пр. подг от	Конт роль пр. подг от	Конт роль пр. подг от	Всего				Кон такт.	Лек	Лек пр. подг от	Лаб пр. подг от	Пр пр. подг от	ИЗК пр. подг от	СР пр. подг от	СР пр. подг от	Конт роль пр. подг от	Конт роль пр. подг от	Всего	Кон такт.				Лек	Лек пр. подг от	Лаб пр. подг от	Пр пр. подг от	ИЗК пр. подг от	СР пр. подг от	СР пр. подг от	Конт роль пр. подг от			Конт роль пр. подг от																																				
ИТОГО (с факультативами)				972																					26				##							31			25		2124									57		42																												
ИТОГО по ОП (без факультативов)				972																					26				##							31				2124								57																																
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)*																																						50,3																																										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																						410																																										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)			972	244	36		46		44		118		728												26	936	238	36		36	10	52		114		698						25	1908	482	72		82	10	96		232		1426					51	ТО: 38 эк.																					
1	Б1.О.19	Экономика и управление производством																								ЗаО	108	22	6				6		10		86						3	ЗаО	108	22	6				6		10		86					3							20	4												
2	Б1.О.23	Процессы и аппараты пищевых производств	Эк КП	144	38	4		8		4		22		106											4	Эк КП	144	38	4				8		4		22		106						4	Эк КП	144	38	4				8		4		22		106			4				18	34													
3	Б1.О.24	Тепло- и хладотехника	За	72	16	4			4		8		56											2	За	72	16	4						4		8		56						2	За	72	16	4					4		8		56			2				18	4															
4	Б1.О.26	Пищевая микробиология	Эк	144	30	4		8				18		114										4	Эк	144	30	4							18		114								4	Эк	144	30	4					18		114			4				12	4																
5	Б1.О.27	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ЗаО	108	22	4		6				12		86										3	ЗаО	108	22	4							12		86								3	ЗаО	108	22	4					12		86			3				12	4																
6	Б1.В.06	Органолептический анализ пищевых продуктов	ЗаО	108	22	6		4				12		86										3	ЗаО	108	22	6		4				12		86								3	ЗаО	108	22	6		4			12		86			3				12	4																	
7	Б1.В.07	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	За	72	16	4		4			8		56			2				12	4																	
8	Б1.В.08	Введение в технологию продуктов питания	Эк	144	30	4		8				18		114										4	Эк	144	30	4		8				18		114								4	Эк	144	30	4		8			18		114			4				12	4																	
9	Б1.В.09	Биотехнологические основы пищевых производств																							Эк За	144	34	6		8				20		110						4	Эк За	144	34	6		8			20		110			4				12	4																			
10	Б1.В.10	Проектирование комбинированных продуктов питания																							Эк	180	40	8				10		22		140						5	Эк	180	40	8				10		22		140			5				12	4																		
11	Б1.В.11	Эффективные курсы по физической культуре и спорту	За	36	36				36																За	36	36				36													36(2)	72	72				72							24	1234																						
12	Б1.В.ДВ.04.01	Профессиональный модуль по профилю "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"	Эк	144	34	6		8				20		110										4	Эк(3)	468	106	16		24	10	4	62		362						13	Эк(4)	612	140	22		32	10	4	82		472			17				345																					
13	Б1.В.ДВ.04.01.02	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	Эк	144	34	6		8				20		110										4	Эк	144	34	6		8				20		110						4	Эк	144	34	6		8			20		110			4				12	4																			
14	Б1.В.ДВ.04.01.03	Технология производства кондитерских изделий																							Эк	144	34	4		6		4	20		110						4	Эк	144	34	4		6		4	20		110			4				12	4																				
15	Б1.В.ДВ.04.01.04	Технология производства макаронных изделий																							Эк	144	32	4		8			20		112						4	Эк	144	32	4		8			20		112			4				12	4																				
16	Б1.В.ДВ.04.01.05	Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия																							Эк	180	40	8		10	10		22		140						5	Эк	180	40	8		10	10		22		140			5				12	4																				
17	Б1.В.ДВ.04.02	Профессиональный модуль по профилю "Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов"	Эк	144	34	6		8				20		110										4	Эк(3)	468	106	16		28	10		62		362						13	Эк(4)	612	140	22		36	10		82		472			17				345																					
18	Б1.В.ДВ.04.02.02	Технология производства растительных масел	Эк	144	34	6		8				20		110										4	Эк	144	34	6		8				20		110						4	Эк	144	34	6		8			20		110			4				12	4																			
19	Б1.В.ДВ.04.02.03	Технология натуральных эфирных масел и синтетических душистых веществ																							Эк	144	34	4		10			20		110						4	Эк	144	34	4		10			20		110			4				12	4																				
20	Б1.В.ДВ.04.02.04	Основы рафинирования масел																							Эк	144	32	4		8			20		112						4	Эк	144	32	4		8			20		112			4				12	4																				
21	Б1.В.ДВ.04.02.05	Разработка функциональных продуктов питания																							Эк	180	40	8		10	10		22		140						5	Эк	180	40	8		10	10		22		140			5				12	4																				
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Эк(4) Эк(3) ЗаО(2) КП																								Эк(5) За(2) ЗаО												Эк(9) За(5) ЭкО(3) КП																																									
ПРАКТИКИ			(План)																																			216	2									2	2	214	214							216	2								2	2	214	214				6	4					
Б2.О.02(У)			Технологическая практика																																			ЗаО	216	2							2	2	214	214					ЗаО	216	2												2	2	214	214				6	4			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																																																													
КАНИКУЛЫ																																																																																9

