

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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



Утверждаю

Ректор

Бутман М.Ф.

20 18 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7-б

31.08.2018

подготовки магистров

19.04.02

Направление 19.04.02 "Продукты питания из растительного сырья"

Магистерская программа "Биокаталитические процессы в пищевых технологиях"

Кафедра: Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии (ТПП и БТ)

Факультет: Органической химии и технологии

Квалификация: *Магистр*

Программа подготовки: *академ. магистратура*

Форма обучения: *очная*

Срок обучения: *2г*

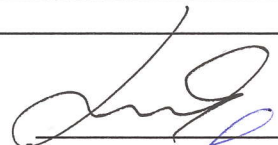
Год начала подготовки 2018

Образовательный стандарт 1481

20.11.2014

Согласовано

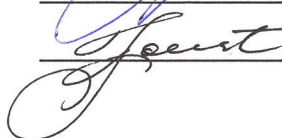
Проректор по учебной работе

 / Кокина Н.П./

Начальник УМУ

 / Гордина Н.Е./

И.о. декана

 / Константинова Е.П./

		Итого						Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4
					Мин.	Макс.	Факт						
	Итого				108	132	122	62	29	33	60	27	33
	Итого по ООП (без факультативов)				108	132	120	60	27	33	60	27	33
	Итого по циклам	30%	70%	40.4%	51	60	60	42	21	21	18	18	
Б1	Дисциплины (модули)	30%	70%	40.4%	51	60	60	42	21	21	18	18	
Б1.Б	Базовая часть				15	18	18	15	7	8	3	3	
Б1.В	Вариативная часть				36	42	42	27	14	13	15	15	
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)				51	63	54	18	6	12	36	9	27
Б2.Б	Базовая часть												
Б2.В	Вариативная часть				51	63	54	18	6	12	36	9	27
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	6				6		6
Б3.Б	Базовая часть				6	9	6				6		6
Б3.В	Вариативная часть												
ФТД	Факультативы						2	2	2				
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					28.31%						
		в интерактивной форме					0%						
Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)		57.6					-	61.5	57.2	-	57.2	54
	ООП, факультативы (в период экз. сессий)							-			-		
	в период гос.экзаменов							-			-		
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)		24.4					-	23.6	23.6	-	26.3	
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практи. и НИР		23					-	22.6	22.6	-	26.2	20
	Аудиторная (физ.к.)							-			-		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)							7	3	4	3	3	
	ЗАЧЕТЫ (За)							3	1	2	1	1	
	ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)							2	1	1	2	2	
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)												
	КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												
	КОНТРОЛЬНЫЕ (К)												
	ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)												
	РЕФЕРАТЫ (Реф)												
	ЭССЕ (Эс)												
РГР (РГР)													

№	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							Всего	Всего
ИТОГО				1 044								29	18		1 188								33	23		2 232							62	41		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				972								27			1 188								33			2 160						60				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			62											57											59										
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																			
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			24												24											24									
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			23												23											23									
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D -72							D 54		ТО: 17□		D 54							D 108		ТО: 17□		D -18					D 162		ТО: 34□			
			(Предельное)	756							54		ТО*: 13□		810							108		ТО*: 13□		1 566				162		ТО*: 26□				
			(План)	828	340	102	102	136	488			23		Э: 1	756	306	85	85	136	450			21		Э: 2	1 584	646	187	187	272	938	44	Э: 3			
1	Б1.Б.2	Философские проблемы науки и техники, ч.1												За	72	34	17		17	38			2			За	72	34	17		17	38		2	32	2
2	Б1.Б.3	Иностранный язык	За	72	34			34	38			2		Экз	72	34			34	38			2			Экз За	144	68			68	76		4	30	12
3	Б1.Б.4	Компьютерные технологии в науке и производстве	Экз	180	68	17	51		112			5														Экз	180	68	17	51		112		5	21	1
4	Б1.Б.5	Моделирование пищевых масс												Экз	144	51	17		34	93			4			Экз	144	51	17		34	93		4	12	2
5	Б1.В.ОД.1	Биосинтез ферментов и получение ферментных препаратов	Экз	216	85	34	51		131			6														Экз	216	85	34	51		131		6	12	1
6	Б1.В.ОД.5	Функциональные пищевые ингредиенты для здорового питания												Экз	216	85	17	51	17	131			6			Экз	216	85	17	51	17	131		6	12	2
7	Б1.В.ОД.6	Методология науки о пище	Экз	144	51	17		34	93			4														Экз	144	51	17		34	93		4	12	1
8	Б1.В.ОД.7	Химия вкуса, цвета и аромата												Экз	72	34	17	17		38			2			Экз	72	34	17	17		38		2	12	2
9	Б1.В.ДВ.1.1	Современные методы и практика анализа качества пищевого сырья и продукции												ЗаО	108	34	17	17		74			3			ЗаО	108	34	17	17		74		3	12	2
10	Б1.В.ДВ.1.2	Физико-химические методы экспертизы и контроля качества товаров												ЗаО	108	34	17	17		74			3			ЗаО	108	34	17	17		74		3	12	2
11	Б1.В.ДВ.3.1	Современные проблемы пищевой технологии	ЗаО	144	68	17		51	76			4														ЗаО	144	68	17		51	76		4	12	1
12	Б1.В.ДВ.3.2	Актуальные проблемы пищевых производств в России	ЗаО	144	68	17		51	76			4														ЗаО	144	68	17		51	76		4	12	1
13	Б1.В.ДВ.4.1	Технология профессионально-ориентированного обучения												За	72	34			34	38			2			За	72	34			34	38		2	28	2
14	Б1.В.ДВ.4.2	Управление персоналом												За	72	34			34	38			2			За	72	34			34	38		2	21	2
15	ФТД.1	Основы финансовой грамотности	За	72	34	17		17	38			2														За	72	34	17		17	38		2	21	1
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За ЗаО										Экз(4) За(2) ЗаО										Экз(7) За(3) ЗаО(2)													
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА			(План)												216							6	4			216							6	4		
		Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков												ЗаО	216							6	4			ЗаО	216						6	4		2
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА			(План)		216	78			138			6	4		216	78				138			6	4			432	156			276		12	8		
		Научно-исследовательская работа 1 семестр (Расср.)	ЗаО	216	78			138				6	4													ЗаО	216	78			138		6	4		1
		Научно-исследовательская работа 2 семестр (Расср.)												ЗаО	216	78				138			6	4			ЗаО	216	78		138		6	4		2
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																				
КАНИКУЛЫ												2											8										10			

№	Индекс	Наименование	Семестр 3							Семестр 4							Итого за курс							Каф.	Семестры									
			Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя														
				Всего	Ауд								СРС	Контр оль	Всего	Ауд					СРС	Контр оль												
					Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС							Всего	Лек	Лаб					Пр			СРС								
ИТОГО				972							27	19		1 188							33	22		2 160						60	41			
ИТОГО по ООП (без факультативов)				972							27			1 188							33			2 160					60					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			57										54									56											
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																	
	Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)			26																				13										
	Ауд. (ООП - физ.к.) с распр. практ. и НИ			26											20									23										
ДИСЦИПЛИНЫ			(Д)	D 54						D 108		ТО: 17□											D 54					D 108		ТО: 31□				
			(Предельное)	702						108		ТО*: 11□											702					108		ТО*: 11□				
			(План)	648	289	85	102	102	359		18		Э: 2											648	289	85	102	102	359		18			
1	Б1.Б.1	Экономический анализ и управление производством	ЗаО	108	51	17		34	57		3												ЗаО	108	51	17		34	57		3		21	3
2	Б1.В.ОД.2	Защита интеллектуальной собственности и патентование	За	72	34	17		17	38		2												За	72	34	17		17	38		2		28	3
3	Б1.В.ОД.3	Философские проблемы науки и техники, ч.2	Экз	72	34			34	38		2												Экз	72	34			34	38		2		32	3
4	Б1.В.ОД.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	Экз	108	51	17	34		57		3												Экз	108	51	17	34		57		3		12	3
5	Б1.В.ДВ.2.1	Биохиметика	ЗаО	144	51	17	17	17	93		4												ЗаО	144	51	17	17	17	93		4		12	3
6	Б1.В.ДВ.2.2	Кинетика гомогенно-каталитических реакций	ЗаО	144	51	17	17	17	93		4												ЗаО	144	51	17	17	17	93		4		12	3
7	Б1.В.ДВ.5.1	Использование ферментов в хлебопекарном производстве	Экз	144	68	17	51		76		4												Экз	144	68	17	51		76		4		12	3
8	Б1.В.ДВ.5.2	Использование ферментов в бродильных производствах	Экз	144	68	17	51		76		4												Экз	144	68	17	51		76		4		12	3
9	Б1.В.ДВ.5.3	Использование ферментов в масложировой и парфюмерной промышленности	Экз	144	68	17	51		76		4												Экз	144	68	17	51		76		4		12	3
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(3) За ЗаО(2)							Экз(3) За ЗаО(2)																								
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)		108	78			30		3	2		216						6	4			324	78			30		9	6			
Преддипломная практика													ЗаО	216						6	4		ЗаО	216					6	4		4		
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (Распр.)			ЗаО	108	78			30		3	2												ЗаО	108	78			30		3	2		3	
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА			(План)		216	78			138		6	4		756	280			476		21	14			972	358			614		27	18			
Научно-исследовательская работа 3 семестр (Распр.)			ЗаО	216	78			138		6	4												ЗаО	216	78			138		6	4		3	
Научно-исследовательская работа 4 семестр (Распр.)													ЗаО	756	280			476		21	14		ЗаО	756	280			476		21	14		4	
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ														216						6	4			216					6	4				
ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР			(План)											216						6	4			216					6	4				
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты														216						6	4			216					6	4		4		
КАНИКУЛЫ											2										8								10					