

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров



Ректор

Бутман М.Ф.

04 2019 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 3-8

01.04.2019г.

19.03.01

Направление 19.03.01 Биотехнология

Профиль "Пищевая биотехнология"

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

Факультет: ОХиТ

Квалификация: Бакалавр

Программа подготовки: академ. бакалавриат

Форма обучения: очная

Срок обучения: 4г

Год начала подготовки 2019

Образовательный стандарт 193

11.03.2015

## Согласовано

Проректор по учебной работе

 / Кокина Н.Р./

Начальник УМУ

 / Гордина Н.Е./

И.о. декана

 / Константинова Е.П./

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого (с факультативами)				234	256	242	61	28	33	61	30	31	60	30	30	60	32	28	
	Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	60	27	33	60	30	30	60	30	30	60	32	28	
Б1	Дисциплины (модули)	55%	45%	39.7%	216	219	216	57	27	30	60	30	30	54	30	24	45	29	16	
Б1.Б	Базовая часть				114	126	118	51	25	26	39	15	24	22	14	8	6		6	
Б1.В	Вариативная часть				93	102	98	6	2	4	21	15	6	32	16	16	39	29	10	
Б2	Практики	0%	100%	0%	12	18	18	3		3				6		6	9	3	6	
Б2.В	Вариативная часть				12	18	18	3		3				6		6	9	3	6	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	6										6		6	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	6										6		6	
ФТД	Факультативы					10	2	1	1		1		1							
ФТД.В	Вариативная часть					10	2	1	1		1		1							
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					64.8	-	59.3	67.6	-	67.6	69.7	-	65.6	61.6	-	69.8	52.4	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)						-			-			-			-			
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-			
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					27.1	-	29	29	-	28	26	-	28	25	-	27	23	
		элективные дисциплины по физ.к.					2.6	-		4	-	4	4	-	2	4	-	2		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					3798	-	493	561	-	544	510	-	510	435	-	493	252	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					332	-		68	-	68	68	-	34	60	-	34		
		Блок Б2						-			-			-			-			
		Блок Б3						-			-			-			-			
		Блок ФТД					25	-	8		-		17	-			-			
		Итого по всем блокам					3823	-	501	561	-	544	527	-	510	435	-	493	252	
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						9	4	5	10	5	5	9	5	4	7	4	3	
		ЗАЧЕТ (За)						7	5	2	8	4	4	7	4	3	3	2	1	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						4	1	3	2	1	1	4	1	3	5	3	2	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												1	1		1	1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					35.18%													





№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										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				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль					Всего	Неделя								
ИТОГО (с факультативами)				<b>1114</b>								<b>30</b>	20		<b>1140</b>								<b>30</b>	22		<b>2254</b>							<b>60</b>	42										
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1114</b>								<b>30</b>			<b>1140</b>								<b>30</b>			<b>2254</b>						<b>60</b>												
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>65,6</b>											<b>61,6</b>											<b>63,6</b>																		
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																											
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>28</b>												<b>25</b>											<b>26,5</b>																	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>28</b>												<b>25</b>											<b>26,5</b>																	
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>2</b>												<b>4</b>											<b>3</b>																	
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>1114</b>	<b>510</b>	<b>187</b>	<b>238</b>	<b>85</b>	<b>604</b>		<b>30</b>	ТО: 17□		<b>924</b>	<b>435</b>	<b>135</b>	<b>210</b>	<b>90</b>	<b>489</b>		<b>24</b>	ТО: 15□		<b>2038</b>	<b>945</b>	<b>322</b>	<b>448</b>	<b>175</b>	<b>1093</b>		<b>54</b>	ТО: 32□												
1	Б1.Б.11	Общая биология и микробиология	Эк За	<b>144</b>	68	34	17	17	76		4		Эк	<b>180</b>	75	30	45		105		5		Эк(2) За	<b>324</b>	143	64	62	17	181		9		12	56										
2	Б1.Б.13	Физическая химия	Эк За	<b>180</b>	85	34	51		95		5												Эк За	<b>180</b>	85	34	51		95		5			9	45									
3	Б1.Б.18	Процессы и аппараты биотехнологии	Эк КП	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5												Эк КП	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5				18	45								
4	Б1.Б.22	Физиология питания											ЗаО	<b>108</b>	45	15		30	63		3		ЗаО	<b>108</b>	45	15		30	63		3			12	6									
5	Б1.В.04	Коллоидная химия											Эк За	<b>144</b>	60	30	30		84		4		Эк За	<b>144</b>	60	30	30		84		4			9	6									
6	Б1.В.07	Пищевые и биологически активные добавки	ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3												ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3			12	5									
7	Б1.В.08	Технологии пищевых производств	Эк За	<b>216</b>	85	34	51		131		6												Эк За	<b>216</b>	85	34	51		131		6			12	5									
8	Б1.В.10	Пищевая биотехнология	Эк	<b>144</b>	68	34	34		76		4		Эк За	<b>144</b>	75	30	45		69		4		Эк(2) За	<b>288</b>	143	64	79		145		8			12	56									
9	Б1.В.11	Научные основы производства пищевых продуктов											Эк За	<b>144</b>	60	30	30		84		4		Эк За	<b>144</b>	60	30	30		84		4			12	6									
10	Б1.В.14	Биологическая безопасность пищевых продуктов	За	<b>108</b>	51	17	17	17	57		3												За	<b>108</b>	51	17	17	17	57		3			12	5									
11	Б1.В.16	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										
12	Б1.В.ДВ.05.01	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									
13	Б1.В.ДВ.05.02	Методы анализа пищевых продуктов											ЗаО	<b>144</b>	60		60		84		4		ЗаО	<b>144</b>	60		60		84		4			12	36									
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(5) За(5) ЗаО КП										Эк(4) За(4) ЗаО(2)										Эк(9) За(9) ЗаО(3) КП																					
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																									
	Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности											ЗаО	216					216		6	4		216					216		6	4												
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ</b>			(План)																																									
<b>КАНИКУЛЫ</b>													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				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль					Всего									
ИТОГО (с факультативами)				<b>1186</b>								<b>32</b>	20		<b>1008</b>								<b>28</b>	21		<b>2194</b>							<b>60</b>	41										
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1186</b>								<b>32</b>			<b>1008</b>								<b>28</b>			<b>2194</b>						<b>60</b>												
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>69,8</b>											<b>52,4</b>											<b>61,1</b>																		
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																											
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>27</b>												<b>23</b>											<b>25</b>																	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>27</b>												<b>23</b>											<b>25</b>																	
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>2</b>																						<b>1</b>																		
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>				<b>1186</b>	<b>493</b>	<b>153</b>	<b>187</b>	<b>153</b>	<b>693</b>			<b>32</b>	ТО: 17□		<b>576</b>	<b>252</b>	<b>90</b>	<b>72</b>	<b>90</b>	<b>324</b>			<b>16</b>	ТО: 11□		<b>1762</b>	<b>745</b>	<b>243</b>	<b>259</b>	<b>243</b>	<b>1017</b>		<b>48</b>	ТО: 28□										
1	Б1.Б.04	Экономика и управление производством												ЗаО	<b>108</b>	54	18		36	54			3		ЗаО	<b>108</b>	54	18		36	54		3		20	8								
2	Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности												Эк	<b>108</b>	54	18	36		54			3		Эк	<b>108</b>	54	18	36		54		3		6	8								
3	Б1.В.09	Товароведение пищевых продуктов	Эк	<b>144</b>	68	17	51		76		4													Эк	<b>144</b>	68	17	51		76		4			12	7								
4	Б1.В.12	Основы промышленной санитарии пищевых биотехнологических производств												Эк	<b>144</b>	54	18		36	90			4		Эк	<b>144</b>	54	18		36	90		4			12	8							
5	Б1.В.13	Проектирование комбинированных продуктов питания	ЗаО	<b>144</b>	68	17		51	76		4													ЗаО	<b>144</b>	68	17		51	76		4				12	7							
6	Б1.В.15	Органолептический анализ пищевых продуктов	ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3													ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3				12	7							
7	Б1.В.16	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	<b>34</b>	34			34																За	<b>34</b>	34			34							24	234567							
8	Б1.В.ДВ.04.01	Биохимия молока	Эк	<b>216</b>	85	34	51		131		6													Эк	<b>216</b>	85	34	51		131		6				12	7							
9	Б1.В.ДВ.04.02	Биохимия мяса	Эк	<b>216</b>	85	34	51		131		6													Эк	<b>216</b>	85	34	51		131		6				12	7							
10	Б1.В.ДВ.06.01	Основы проектирования и оборудование предприятий молочной промышленности	Эк За КП	<b>216</b>	102	34		68	114		6													Эк За КП	<b>216</b>	102	34		68	114		6					12	7						
11	Б1.В.ДВ.06.02	Основы проектирования и оборудование предприятий пищевой биотехнологической промышленности	Эк За КП	<b>216</b>	102	34		68	114		6													Эк За КП	<b>216</b>	102	34		68	114		6					12	7						
12	Б1.В.ДВ.07.01	Технология молока	Эк За	<b>216</b>	85	34	51		131		6													Эк За	<b>216</b>	85	34	51		131		6					12	7						
13	Б1.В.ДВ.07.02	Технология получения биологически активных веществ	Эк За	<b>216</b>	85	34	51		131		6													Эк За	<b>216</b>	85	34	51		131		6					12	7						
14	Б1.В.ДВ.08.01	Разработка функциональных продуктов питания												Эк За	<b>216</b>	90	36	36	18	126			6		Эк За	<b>216</b>	90	36	36	18	126		6				12	8						
15	Б1.В.ДВ.08.02	Обогащение пищевых продуктов микронутриентами												Эк За	<b>216</b>	90	36	36	18	126			6		Эк За	<b>216</b>	90	36	36	18	126		6				12	8						
16	Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа	ЗаО	<b>108</b>					108		3													ЗаО	<b>108</b>					108		3					7							
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(4) За(3) ЗаО(3) КП										Эк(3) За ЗаО										Эк(7) За(4) ЗаО(4) КП																					
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																									
Б2.В.04(П)			Преддипломная практика												ЗаО										ЗаО																			
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ</b>			(План)																																									
Б3.Б.01(Д)			Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты																																									
<b>КАНИКУЛЫ</b>													2										8										10											