

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*

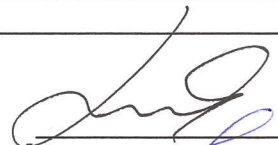
Год начала подготовки 2018

Образовательный стандарт 1481

20.11.2014

### Согласовано

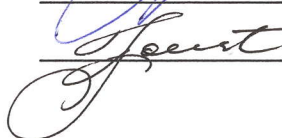
Проректор по учебной работе

 / Кокина Н.П./

Начальник УМУ

 / Гордина Н.Е./

И.о. декана

 / Константинова Е.П./

		Итого						Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4
					Мин.	Макс.	Факт						
	Итого (с факультативами)				110	138	124	64	29	35	60	27	33
	Итого по ОП (без факультативов)				108	132	120	60	27	33	60	27	33
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)	0%	100%	0%	51	63	54	18	6	12	36	9	27
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
ФТД	Факультативы				2	6	4	4	2	2			
ФТД.В	Вариативная часть				2	6	4	4	2	2			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					58.8	-	61.5	61.5	-	57.2	54
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)						-			-		
		в период гос. экзаменов						-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					23	-	22.6	22.6	-	26.2	20
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					901	-	306	306	-	289	
		Блок Б2					592	-	78	78	-	156	280
		Блок Б3						-			-		
		Блок ФТД					51	-	34	17	-		
		Итого по всем блокам					1544	-	418	401	-	445	280
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	3	4	3	3	
		ЗАЧЕТ (За)						3	1	2	1	1	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						5	2	3	6	4	2
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					28.31%						

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										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>1044</b>								<b>29</b>	18		<b>1260</b>								<b>35</b>	23		<b>2304</b>							<b>64</b>	41										
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>972</b>								<b>27</b>			<b>1188</b>								<b>33</b>			<b>2160</b>						<b>60</b>												
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>61,5</b>											<b>61,5</b>																													
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																											
	Аудиторная нагрузка			<b>22,6</b>											<b>22,6</b>																													
	Контактная работа			<b>22,6</b>											<b>22,6</b>																													
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>				<b>1044</b>	<b>418</b>	<b>102</b>	<b>102</b>	<b>214</b>	<b>626</b>			<b>29</b>	ТО: 17[ Э: 1		<b>1044</b>	<b>401</b>	<b>85</b>	<b>85</b>	<b>231</b>	<b>643</b>			<b>29</b>	ТО: 17[ Э: 2		<b>2088</b>	<b>819</b>	<b>187</b>	<b>187</b>	<b>445</b>	<b>1269</b>		<b>58</b>	ТО: 34[ Э: 3										
1	Б1.Б.02	Философские проблемы науки и техники, ч.1											За	<b>72</b>	34	17		17	38			2		За	<b>72</b>	34	17		17	38		2		2										
2	Б1.Б.03	Иностранный язык	За	<b>72</b>	34			34	38		2		Эк	<b>72</b>	34			34	38			2		Эк За	<b>144</b>	68			68	76		4		12										
3	Б1.Б.04	Компьютерные технологии в науке и производстве	Эк	<b>180</b>	68	17	51		112		5												Эк	<b>180</b>	68	17	51		112		5			1										
4	Б1.Б.05	Моделирование пищевых масс											Эк	<b>144</b>	51	17		34	93			4		Эк	<b>144</b>	51	17		34	93		4		2										
5	Б1.В.01	Биосинтез ферментов и получение ферментных препаратов	Эк	<b>216</b>	85	34	51		131		6												Эк	<b>216</b>	85	34	51		131		6			1										
6	Б1.В.05	Функциональные пищевые ингредиенты для здорового питания											Эк	<b>216</b>	85	17	51	17	131			6		Эк	<b>216</b>	85	17	51	17	131		6			2									
7	Б1.В.06	Методология науки о пище	Эк	<b>144</b>	51	17		34	93		4												Эк	<b>144</b>	51	17		34	93		4			1										
8	Б1.В.07	Химия вкуса, цвета и аромата											Эк	<b>72</b>	34	17	17		38			2		Эк	<b>72</b>	34	17	17		38		2		2										
9	Б1.В.ДВ.01.01	Современные методы и практика анализа качества пищевого сырья и продукции											ЗаО	<b>108</b>	34	17	17		74			3		ЗаО	<b>108</b>	34	17	17		74		3			2									
10	Б1.В.ДВ.01.02	Физико-химические методы экспертизы и контроля качества товаров											ЗаО	<b>108</b>	34	17	17		74			3		ЗаО	<b>108</b>	34	17	17		74		3			2									
11	Б1.В.ДВ.03.01	Современные проблемы пищевой технологии	ЗаО	<b>144</b>	68	17		51	76		4												ЗаО	<b>144</b>	68	17		51	76		4			1										
12	Б1.В.ДВ.03.02	Актуальные проблемы пищевых производств в России	ЗаО	<b>144</b>	68	17		51	76		4												ЗаО	<b>144</b>	68	17		51	76		4			1										
13	Б1.В.ДВ.04.01	Технология профессионально-ориентированного обучения											За	<b>72</b>	34			34	38			2		За	<b>72</b>	34			34	38		2			2									
14	Б1.В.ДВ.04.02	Управление персоналом											За	<b>72</b>	34			34	38			2		За	<b>72</b>	34			34	38		2			2									
15	Б2.В.02(Н)	Научно-исследовательская работа 1 семестр	ЗаО	<b>216</b>	78			78	138		6												ЗаО	<b>216</b>	78			78	138		6				1									
16	Б2.В.03(Н)	Научно-исследовательская работа 2 семестр											ЗаО	<b>216</b>	78			78	138			6		ЗаО	<b>216</b>	78			78	138		6			2									
17	ФТД.В.01	Основы финансовой грамотности	За	<b>72</b>	34	17		17	38		2												За	<b>72</b>	34	17		17	38		2				1									
18	ФТД.В.02	Стратегия развития финансовой грамотности и обеспечение финансовой социализации населения											За	<b>72</b>	17			17	55			2		За	<b>72</b>	17			17	55		2			2									
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(3) За(2) ЗаО(2)										Эк(4) За(3) ЗаО(2)										Эк(7) За(5) ЗаО(4)																					
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)												216												216												216		6		4	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков													ЗаО	216									ЗаО	216										4									
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТА</b>			(План)																																									
<b>КАНИКУЛЫ</b>													2												8												10							

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестры										
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Академических часов							з.е.	Неделя													
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль			з.е.	Неделя	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб			Пр			СР	Конт роль	Всего	Неделя						
ИТОГО (с факультативами)				972								27	19		1188										33	22		2160							60	41								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				972								27	19		1188										33	22		2160						60	41									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)			ОП, факультативы (в период ТО)				57								54												55,6																	
			ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																									
			Аудиторная нагрузка				26										20													23,1														
			Контактная работа				26										20													23,1														
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>				972	445	85	102	258	527		27	ТО: 17 Э: 2	19		756	280				280	476		21	ТО: 14 Э:	22		1728	725	85	102	538	1003		48	ТО: 31 Э: 2	41								
1	Б1.Б.01	Экономический анализ и управление производством	ЗаО	108	51	17		34	57		3															ЗаО	108	51	17		34	57		3		21	3							
2	Б1.В.02	Защита интеллектуальной собственности и патентоведение	За	72	34	17			17	38		2														За	72	34	17		17	38		2		28	3							
3	Б1.В.03	Философские проблемы науки и техники, ч.2	Эк	72	34				34	38		2													Эк	72	34			34	38		2		32	3								
4	Б1.В.04	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	Эк	108	51	17	34			57		3													Эк	108	51	17	34		57		3		12	3								
5	Б1.В.ДВ.02.01	Биокинетика	ЗаО	144	51	17	17	17	93		4														ЗаО	144	51	17	17	17	93		4		12	3								
6	Б1.В.ДВ.02.02	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.05.01	Использование ферментов в хлебопекарном производстве	Эк	144	68	17	51		76		4														Эк	144	68	17	51		76		4		12	3								
8	Б1.В.ДВ.05.02	Использование ферментов в бродильных производствах	Эк	144	68	17	51		76		4														Эк	144	68	17	51		76		4		12	3								
9	Б1.В.ДВ.05.03	Использование ферментов в масложировой и парфюмерной промышленности	Эк	144	68	17	51		76		4														Эк	144	68	17	51		76		4		12	3								
10	Б2.В.04(Н)	Научно-исследовательская работа 3 семестр	ЗаО	216	78			78	138		6														ЗаО	216	78			78	138		6			3								
11	Б2.В.05(Н)	Научно-исследовательская работа 4 семестр											ЗаО	756	280				280	476		21			ЗаО	756	280			280	476		21			4								
12	Б2.В.07(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая)	ЗаО	108	78			78	30		3														ЗаО	108	78			78	30		3			3								
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(3) За ЗаО(4)										ЗаО										Эк(3) За ЗаО(5)																					
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																									
	Б2.В.06(П)	Преддипломная практика											ЗаО	216					216		6	4			ЗаО	216				216		6	4											
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																									
	Б3.Б.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты												216					216		6	4				216				216		6	4											
<b>КАНИКУЛЫ</b>													2										8										10											