

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров



Шарнин В.А.

20 15 г.

План утвержден Ученым советом ИГХТУ

Протокол № 6-б

29.06.2015

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

Форма обучения: очная

Срок-обучения: 4г

Год начала подготовки 2013

Образовательный стандарт 193

11.03.2015


Согласовано


Проректор по учебной работе

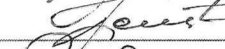
Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой

 / Бутман М.Ф./

 / Гордина Н.Е./

 / Константинова Е.П./

 / Макаров С.В./

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										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	Лек
ИТОГО				1 114								30	21		1 146								31	22		2 260							61	43			
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1 114								30			1 110								30			2 224						60					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			66											62											64											
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			27												26											27										
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			27												26											27										
Аудиторная (физ.к.)			2												2											2											
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D 20							D 216		ТО: 17□		D 42							D 162		ТО: 15□		D 62					D 378		ТО: 32□				
			(Предельное)	1 134							216		ТО*: 17□		972							162		ТО*: 15□		2 106				378		ТО*: 32□					
			(План)	1 114	493	187	204	102	621		30		Э: 4		930	435	165	240	30	495		25		Э: 3		2 044	928	352	444	132	#	378	55	Э: 7			
1	Б1.Б.4	Экономика	За	108	51	17		34	57			3													За	108	51	17		34	57		3	25	5		
2	Б1.Б.12	Физическая химия	Экз За	180	85	34	51		95			5													Экз За	180	85	34	51		95		5	9	45		
3	Б1.Б.17	Процессы и аппараты биотехнологии	Экз КП	180	68	17	34	17	112			5													Экз КП	180	68	17	34	17	112		5	19	45		
4	Б1.В.ОД.5	Коллоидная химия												Экз За	144	60	30	30		84		4			Экз За	144	60	30	30		84		4	9	6		
5	Б1.В.ОД.8	Пищевые и биологически активные добавки												Экз	108	60	30	30		48		3			Экз	108	60	30	30		48		3	12	6		
6	Б1.В.ОД.9	Технологии пищевых производств	Экз За	216	85	34	51		131			6													Экз За	216	85	34	51		131		6	12	5		
7	Б1.В.ОД.11	Пищевая биотехнология	Экз	144	68	34	34		76			4		Экз За	144	75	30	45		69		4			Экз(2) За	288	143	64	79		145		8	12	56		
8	Б1.В.ОД.12	Научные основы производства пищевых продуктов												Экз За	144	60	30	30		84		4			Экз За	144	60	30	30		84		4	12	6		
9	Б1.В.ОД.16	Общая биология и микробиология	Экз За	144	68	34	17	17	76			4		Экз	180	75	30	45		105		5			Экз(2) За	324	143	64	62	17	181		9	12	56		
10		Элективные курсы по физической культуре	За	34	34			34						За	30	30			30						За(2)	64	64			64				31	123456		
11	Б1.В.ДВ.3.1	Химия ферментов	За	108	34	17	17		74			3													За	108	34	17	17		74		3	12	5		
12	Б1.В.ДВ.3.2	Введение в кинетику ферментативных реакций	За	108	34	17	17		74			3													За	108	34	17	17		74		3	12	5		
13	Б1.В.ДВ.5.1	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа												ЗаО	144	60		60		84		4			ЗаО	144	60		60		84		4	15	36		
14	Б1.В.ДВ.5.2	Методы анализа пищевых продуктов												ЗаО	144	60		60		84		4			ЗаО	144	60		60		84		4	12	36		
15	ФТД.2	Дополнительные главы аналитической химии и ФХМА													36	15	15			21		1				36	15	15			21		1		36		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(5) За(5) КП											Экз(5) За(3) ЗаО											Экз(10) За(8) ЗаО КП											
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)												216							6	4			216							6	4			
Производственная 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					
				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	Лек
ИТОГО				1 188								33	21		648								27	21		1 836							60	42			
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1 188								33			648								27			1 836						60					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			70											48											59											
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			34												22											28										
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			34												22											28										
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D -54							D 216		ТО: 17□		D 162							D 108		ТО: 9□		D 108					D 324		ТО: 26□				
			(Предельное)	1 134							216		ТО*: 17□		594							108		ТО*: 9□		1 728				324		ТО*: 26□					
			(План)	1 188	578	153	170	255	610		33		Э: 4		432	198	81	99	18	234		12		Э: 2		1 620	776	234	269	273	844		45				
1	Б1.Б.20	Безопасность жизнедеятельности	Экз	108	51	17	34		57		3														Экз	108	51	17	34		57		3		6	7	
2	Б1.Б.21	Физическая культура	За	72	68			68	4		2														За	72	68			68	4		2		31	7	
3	Б1.Б.22	Органолептический анализ пищевых продуктов	ЗаО	108	51	17	34		57		3														ЗаО	108	51	17	34		57		3		12	7	
4	Б1.В.ОД.10	Товароведение пищевых продуктов	Экз За	144	68	17	51		76		4														Экз За	144	68	17	51		76		4		12	7	
5	Б1.В.ОД.13	Основы промышленной санитарии биотехнологических производств	Экз	144	68	17		51	76		4														Экз	144	68	17		51	76		4		12	7	
6	Б1.В.ОД.14	Проектирование комбинированных продуктов питания	Экз За	144	68	17		51	76		4														Экз За	144	68	17		51	76		4		12	7	
7	Б1.В.ОД.15	Биологическая безопасность пищевых продуктов	За	108	51	17	17	17	57		3														За	108	51	17	17	17	57		3		12	7	
8		Элективные курсы по физической культуре	За																						За									31	123456		
9	Б1.В.ДВ.4.1	Биохимия молока	ЗаО	144	51	17	34		93		4														ЗаО	144	51	17	34		93		4		12	7	
10	Б1.В.ДВ.4.2	Биохимия мяса	ЗаО	144	51	17	34		93		4														ЗаО	144	51	17	34		93		4		12	7	
11	Б1.В.ДВ.6.1	Основы проектирования и оборудование предприятий биотехнологической промышленности	Экз КП	216	102	34		68	114		6														Экз КП	216	102	34		68	114		6		12	7	
12	Б1.В.ДВ.6.2	Основы проектирования и оборудование предприятий молочной промышленности	Экз КП	216	102	34		68	114		6														Экз КП	216	102	34		68	114		6		12	7	
13	Б1.В.ДВ.7.1	Технология получения биологически активных веществ												Экз За	216	90	36	54		126		6			Экз За	216	90	36	54		126		6		12	8	
14	Б1.В.ДВ.7.2	Технология молока												Экз За	216	90	36	54		126		6			Экз За	216	90	36	54		126		6		12	8	
15	Б1.В.ДВ.8.1	Разработка функциональных продуктов питания												Экз За	216	108	45	45	18	108		6			Экз За	216	108	45	45	18	108		6		12	8	
16	Б1.В.ДВ.8.2	Обогащение пищевых продуктов микроэлементами												Экз За	216	108	45	45	18	108		6			Экз За	216	108	45	45	18	108		6		12	8	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(5) За(4) ЗаО(2) КП											Экз(2) За(2)											Экз(7) За(6) ЗаО(2) КП											
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)												216							6	4			216							6	4			
Преддипломная практика														ЗаО	216							6	4		ЗаО	216						6	4		8		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																						9	6									9	6				
КАНИКУЛЫ													2																			10					