

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 66
29.06.2015

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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 (ТППиБТ)

Факультет: Органической химии и технологии

Квалификация: магистр

Форма обучения: очная

Срок обучения: 2 года

Год начала подготовки

2015

Образовательный стандарт

1481

20.11.2014

Согласовано:

Проректор по учебной работе

Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой

/ Бутман М.Ф./

/ Гордина Н.Е./

/ Константинова Е.П./

/ Макаров С.В./



Утверждаю

Ректор

Шарнин В.А.

20 15 г.

1. График учебного процесса

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь					Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52			
I																		К	Э	Э	К	У	У	У	У																Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
II																		К	Э	Э	Э	К	П	П	П	П																	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	13	13	26	11		11	37
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	3		3	7
У	Учебная практика (концентр.)		4	4				4
	Учебная практика (рассред.)							
Н	Научно-исслед. работа (концентр.)							
	Научно-исслед. работа (рассред.)	4	4	8	6	14	20	28
П	Производственная практика (концентр.)					4	4	4
	Производственная практика (рассред.)							
Д	Диссертация					4	4	4
Г	Гос. экзамены							
К	Каникулы	2	8	10	2	8	10	20
Итого		21	31	52	22	30	52	104
Студентов								
Групп								

№	Индекс	Наименование	Контроль	Семестр 1							Семестр 2							Итого за курс										Каф.	Семестры		
				Всего	Часов				ЗЕТ	Неделя	Контроль	Всего	Часов					ЗЕТ	Неделя	Контроль	Всего	Часов					ЗЕТ			Неделя	
					Всего	Лек	Лаб	Пр					СРС	Контр оль	Всего	Лек	Лаб					Пр	СРС	Контр оль	Всего	Лек					Лаб
ИТОГО				972					27	19		1 188						33	23		2 160						60	42			
ИТОГО по ООП (без факультативов)				972					27			1 188						33			2 160						60				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		58								58									58										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)																													
		Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)		24								24									24										
		Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НР		23								23									23										
ДИСЦИПЛИНЫ			(Δ)	Δ 54				Δ 108		ТО: 17□	Δ 54				Δ 108		ТО: 17□	Δ 108		Δ 108					Δ 216		ТО: 34□				
			(Предельное)	810				108		ТО*: 13□	810				108		ТО*: 13□			1 620				216		ТО*: 26□					
			(План)	756	306	85	102	119	450	21		756	306	85	85	136	450	21		1 512	612	170	187	255	900	42	3: 4				
1	М1.Б.2	Философские проблемы науки и техники, ч.1									Экз	72	34	17		17	38	2		Экз	72	34	17		17	38	2	32	2		
2	М1.Б.3	Иностранный язык	Экз	72	34			34	38	2	Экз	72	34			34	38	2		Экз Экз	144	68			68	76	4	30	12		
3	М1.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	М1.Б.5	Моделирование пищевых масс									Экз	144	51	17		34	93	4		Экз	144	51	17		34	93	4	12	2		
5	М1.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	М1.В.ОД.5	Физиологически функциональные ингредиенты для здорового питания									Экз	216	85	17	51	17	131	6		Экз	216	85	17	51	17	131	6	12	2		
7	М1.В.ОД.6	Методология науки о пище	Экз	144	51	17		34	93	4										Экз	144	51	17		34	93	4	12	1		
8	М1.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	М1.В.ДВ.1.1	Современные методы и практика анализа качества пищевого сырья и продукции									Экз	108	34	17	17		74	3		Экз	108	34	17	17		74	3	12	2		
10	М1.В.ДВ.1.2	Физико-химические методы экспертизы и контроля качества товаров									Экз	108	34	17	17		74	3		Экз	108	34	17	17		74	3	12	2		
11	М1.В.ДВ.3.1	Современные проблемы пищевой технологии	Экз	144	68	17		51	76	4										Экз	144	68	17		51	76	4	12	1		
12	М1.В.ДВ.3.2	Актуальные проблемы пищевых производств в России	Экз	144	68	17		51	76	4										Экз	144	68	17		51	76	4	12	1		
13	М1.В.ДВ.4.1	Технология профессионально-ориентированного обучения									Экз	72	34			34	38	2		Экз	72	34			34	38	2	28	2		
14	М1.В.ДВ.4.2	Управление персоналом									Экз	72	34			34	38	2		Экз	72	34			34	38	2	25	2		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(4) Экз								Экз(4) Экз(2) Экз								Экз(8) Экз(3) Экз											
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА			(План)									216						6	4		216						6	4			
Учебная (научно-исследовательская деятельность; производственно-технологическая деятельность) практика											Экз	216						6	4	Экз	216						6	4			
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)																												
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА			(План)	216	78			138	6	4		216	78			276	6	4		432	156					12	8				
Научно-исследовательская работа 1 семестр (Расср.)			Экз	216	78			138	6	4										Экз	216	78				138	6	4			
Научно-исследовательская работа 2 семестр (Расср.)											Экз	216	78			138	6	4		Экз	216	78			138	6	4				
ГИА																															
КАНИКУЛЫ										2								8									10				

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестры	
			Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя						
				Всего	Ауд				СРС				Контр оль	Всего	Ауд							СРС	Контр оль	Всего	Ауд					СРС	Контр оль				
					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб					Пр			Всего
ИТОГО				972							27				1 188						33		26						2 160						
ИТОГО по ООП (без факультативов)				972						27		20		1 188						33		26						2 160			60	46			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		59																								2 160			60				
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)																												60					
		Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)		26																															
		Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НР		24																															
		Аудиторная (физ.к.)												20																					
ДИСЦИПЛИНЫ			(Δ)	Δ 108						Δ 162		ТО: 17□										ТО: 14□						Δ 108					Δ 162	ТО: 31□	
			(Предельное)	756						162		ТО*: 11□										ТО*: □						756					162	ТО*: 11□	
			(План)	648	289	85	102	102	359		18		Э: 3									Э:						648	289	85	102	102	359	18	Э: 3
1	М1.Б.1	Экономический анализ и управление производством	ЗаО	108	51	17		34	57		3											ЗаО	108	51	17		34	57		3		25	3		
2	М1.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	М1.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	М1.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	М1.В.ДВ.2.1	Биокинетика	ЗаО	144	51	17	17	17	93		4											ЗаО	144	51	17	17	17	93		4		12	3		
6	М1.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	М1.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	М1.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	М1.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)										Экз(3) За ЗаО(2)												
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА			(План)																																
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)																																
		Преддипломная (научно-исследовательская деятельность; производственно-технологическая деятельность) практика											216						6	4		216								6	4				
		Научно-исследовательская работа 3 семестр (Расср.)	ЗаО	324	110			214		9	6		756	280			690	21	14		ЗаО	216								30	20				
		Научно-исследовательская работа 4 семестр (Расср.)											324	110							324	110				214			9	6					
ГИА													756	280			476	21	14		324	110				214			9	6					
КАНИКУЛЫ													216						6	4		216								6	4				
																																10			

		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	120	60	27	33	60	27	33
	Итого по ООП (без факультативов)				108	132	120	60	27	33	60	27	33
	Итого по Блоку 1	30%	70%	40.4%	51	60	60	42	21	21	18	18	
БЛОК 1	Дисциплины (модули)	30%	70%	40%	51	60	60	42	21	21	18	18	
М1.Б	Базовая часть				15	18	18	15	7	8	3	3	
М1.В	Вариативная часть				36	42	42	27	14	13	15	15	
БЛОК 2	Практики, НИР				51	63	54	18	6	12	36	9	27
М2.Б	Базовая часть												
М2.В	Вариативная часть				51	63	54	18	6	12	36	9	27
БЛОК 3	Государственная итоговая аттестация				6	9	6				6		6
ФТД	Факультативы												
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных						28.4%					
		в интерактивной форме						0%					
	Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)						58.4	-	58.2	58.2	-	59
		ООП, факультативы (в период экз. сессий)							-		-		
		Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)						24.4	-	23.6	23.6	-	26.3
		Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИР						22.3	-	22.6	22.6	-	23.5
		Аудиторная (физ.к.)							-		-		20
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						8	4	4	3	3	
		ЗАЧЕТЫ (За)						3	1	2	1	1	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	2	2	
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)											
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)											
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)											
		ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)											
		РЕФЕРАТЫ (Реф)											
		ЭССЕ (Эс)											
		РГР (РГР)											