

14 29

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю

План утвержден Ученым советом ИГХТУ
Протокол № 6-б
29.06.2015

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров



Шарнин В.А.
06 2015 г.

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 2015
Образовательный стандарт 193
11.03.2015

Согласовано

Проректор по учебной работе

Бутман М.Ф. / Бутман М.Ф./

Начальник УМУ

Гордина Н.Е. / Гордина Н.Е./

Декан

Константинова Е.П. / Константинова Е.П./

Зав. кафедрой

Макаров С.В. / Макаров С.В./

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август									
	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29-4	5-11	12-18	19-25	26-1	2-8	9-15	16-22	23-1	2-8	9-15	16-22	23-29	30-5	6-12	13-19	20-26	27-3	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29-5	6-12	13-19	20-26	27-2	3-9	10-16	17-23	24-31		
	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	Э	Э	К																				Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
II																	К	Э	Э	Э	Э	К																				Э	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III																	К	Э	Э	Э	Э	К															Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К			
IV																	К	Э	Э	Э	Э	К	П	П	П	П											Э	Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К			

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
Э	Теоретическое обучение	17	17	34	17	17	34	17	15	32	17	9	26	126
У	Экзаменационные сессии	4	3	7	4	4	8	4	3	7	4	2	6	28
П	Учебная практика		2	2										2
Д	Производственная практика								4	4		4	4	8
К	Выпускная квалификационная работа											6	6	6
К	Каникулы	2	7	9	2	8	10	2	7	9	2	8	10	38
Итого		23	29	52	23	29	52	23	29	52	23	29	52	208
Студентов		24			26			24			21			
Групп		1			1			1			1			

№	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	СРС							Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС							Всего	Лек	Лаб	Пр							СРС					
ИТОГО				1 148							30	21		1 184							31	21		2 332							61	42										
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1 148							30			1 148							30			2 296							60											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			68										70										69																		
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																									
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			28										26										27																		
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			28										26										27																		
Аудиторная (физ.к.)			4										4										4																			
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D -14						D 216		ТО: 17□		D -50						D 216		ТО: 17□		D -64					D 432		ТО: 34□											
			(Предельное)	1 134						216		ТО*: 17□		1 134						216		ТО*: 17□		2 268					432		ТО*: 34□											
			(План)	1 148	544	153	136	255	604		30		1 184	527	169	162	196	657		31		2 332	###	322	298	451	##	61		8												
1	Б1.Б.1	Иностранный язык	За	72	34			34	38		2		Экз	108	34			34	74		3		Экз За	180	68			68	112		5	30	1234									
2	Б1.Б.5	Правоведение	За	72	34	17		17	38		2												За	72	34	17		17	38		2	25	3									
3	Б1.Б.12	Основы биохимии и молекулярной биологии	Экз	180	85	34	51		95		5												Экз	180	85	34	51		95		5	14	3									
4	Б1.Б.13	Физическая химия											Экз За	180	85	34	51		95		5		Экз За	180	85	34	51		95		5	9	45									
5	Б1.Б.14	Химия биологически активных веществ											ЗаО	144	51	17	34		93		4		ЗаО	144	51	17	34		93		4	12	4									
6	Б1.Б.15	Экология											За	72	34	17		17	38		2		За	72	34	17		17	38		2	6	4									
7	Б1.Б.17	Прикладная механика	Экз	108	51	17		34	57		3		За	72	34	17		17	38		2		Экз За	180	85	34		51	95		5	22	34									
8	Б1.Б.18	Процессы и аппараты биотехнологии											Экз	144	68	34	17	17	76		4		Экз За	144	68	34	17	17	76		4	19	45									
9	Б1.Б.19	Основы биотехнологии	Экз	108	51	17		34	57		3												Экз	108	51	17		34	57		3	12	3									
10	Б1.Б.20	Электротехника и электроника											Экз	144	51	25	26		93		4		Экз	144	51	25	26		93		4	16	4									
11	Б1.В.ОД.2	Русский язык и культура речи											За	72	34	8		26	38		2		За	72	34	8		26	38		2	29	4									
12	Б1.В.ОД.3	Математика, часть 2	Экз	144	51	17		34	93		4												Экз	144	51	17		34	93		4	20	3									
13	Б1.В.ОД.5	Информационные технологии	Экз	144	51	17	34		93		4												Экз	144	51	17	34		93		4	21	3									
14		Элективные курсы по физической культуре	За	68	68			68					За	68	68			68					За(2)	136	136			136				31	234567									
15	Б1.В.ДВ.1.1	Психология и педагогика	За	72	34	17		17	38		2												За	72	34	17		17	38		2	32	3									
16	Б1.В.ДВ.1.2	Инженерная психология	За	72	34	17		17	38		2												За	72	34	17		17	38		2	32	3									
17	Б1.В.ДВ.2.1	Менеджмент и маркетинг	За	72	34	17		17	38		2												За	72	34	17		17	38		2	25	3									
18	Б1.В.ДВ.2.2	Управление персоналом	За	72	34	17		17	38		2												За	72	34	17		17	38		2	25	3									
19	Б1.В.ДВ.3.1	Химия ферментов											Экз	144	51	17	34		93		4		Экз	144	51	17	34		93		4	12	4									
20	Б1.В.ДВ.3.2	Введение в кинетику ферментативных реакций											Экз	144	51	17	34		93		4		Экз	144	51	17	34		93		4	12	4									
21	Б1.В.ДВ.5.1	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ЗаО	108	51		51		57		3												ЗаО	108	51		51		57		3	15	36									
22	Б1.В.ДВ.5.2	Методы анализа пищевых продуктов	ЗаО	108	51		51		57		3												ЗаО	108	51		51		57		3	12	36									
23	ФТД.2	БЖД (ГО)	За	36	17				17	19	1		За	36	17				17	19		1	За	36	17			17	19		1	4	4									
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(5) За(4) ЗаО										Экз(5) За(4) ЗаО										Экз(10) За(8) ЗаО(2)																			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																										
КАНИКУЛЫ													2										8										10									

№	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
ИТОГО				1 114								30	21		1 140								30	22		2 254							60	43	
ИТОГО по ООП (без факультативов)				1 114								30			1 140								30			2 254						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)			28											25												27								
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			28											25												27								
	Аудиторная (физ.к.)			2											4												3								
ДИСЦИПЛИНЫ			(D)	D 20							D 216		ТО: 17□		D 48							D 162		ТО: 15□		D 68					D 378		ТО: 32□		
			(Предельное)	1 134							216		ТО*: 17□	972								162		ТО*: 15□	2 106					378		ТО*: 32□			
			(План)	1 114	510	187	238	85	604		30		Э: 4	924	435	135	210	90	489			24		Э: 3	2 038	945	322	448	175	##	54	Э: 7			
1	Б1.Б.11	Общая биология и микробиология	Экз За	144	68	34	17	17	76		4		Экз	180	75	30	45		105		5		ТО: 15□	Экз(2) За	324	143	64	62	17	181		9	12	56	
2	Б1.Б.13	Физическая химия	Экз За	180	85	34	51		95		5												Экз За	180	85	34	51		95		5		9	45	
3	Б1.Б.18	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.Б.22	Физиология питания											ЗаО	108	45	15		30	63		3			ЗаО	108	45	15		30	63		3		12	6
5	Б1.В.ОД.4	Коллоидная химия											Экз За	144	60	30	30		84		4			Экз За	144	60	30	30		84		4		9	6
6	Б1.В.ОД.7	Пищевые и биологически активные добавки	ЗаО	108	51	17	34		57		3												ЗаО	108	51	17	34		57		3		12	5	
7	Б1.В.ОД.8	Технологии пищевых производств	Экз За	216	85	34	51		131		6												Экз За	216	85	34	51		131		6		12	5	
8	Б1.В.ОД.10	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	
9	Б1.В.ОД.11	Научные основы производства пищевых продуктов											Экз За	144	60	30	30		84		4			Экз За	144	60	30	30		84		4		12	6
10	Б1.В.ОД.14	Биологическая безопасность пищевых продуктов	За	108	51	17	17	17	57		3												За	108	51	17	17	17	57		3		12	5	
11		Элективные курсы по физической культуре	За	34	34				34				За	60	60			60					За(2)	94	94			94					31	234567	
12	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	
13	Б1.В.ДВ.5.2	Методы анализа пищевых продуктов											ЗаО	144	60		60		84		4		ЗаО	144	60		60		84		4		12	36	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(5) За(4) ЗаО КП										Экз(4) За(3) ЗаО(2)										Экз(9) За(7) ЗаО(3) 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			

