

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

**19.04.02**

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки магистров

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, 2016

Образовательный стандарт

1481

20.11.2014

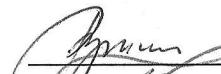



**Согласовано:**

Проректор по учебной работе

Начальник УМУ

Декан

Зав. кафедрой

 / Бутман М.Ф./  
 / Гордина Н.Е./  
 / Константинова Е.П./  
 / Макаров С.В./



Утверждаю

 Шарнин В.А.

2015 г.

## 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																																			
I	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																																			
																		К	Э	Э	К	У	У	У	У																																																														
II																		К	Э	Э	Э	К	П	П	П	П																																				Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	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		4	4				4
	Научно-исследовательская работа (рассред.)	4	4	8	6	14	20	28
П	Производственная практика					4	4	4
Д	Подготовка магистерской диссертации					4	4	4
К	Каникулы	2	8	10	2	8	10	20
<b>Итого</b>		21	31	52	22	30	52	104
Студентов								
Групп								





№	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				<b>972</b>							<b>27</b>		20		<b>1 188</b>							<b>33</b>		22		<b>2 160</b>						<b>60</b>		42			
ИТОГО по ООП (без факультативов)				<b>972</b>							<b>27</b>				<b>1 188</b>							<b>33</b>				<b>2 160</b>					<b>60</b>						
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			<b>57</b>											<b>54</b>											<b>56</b>											
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)			<b>26</b>																							<b>13</b>										
	Ауд. (ООП - физ.к.) с распр. практ. и И			<b>24</b>												<b>20</b>											<b>22</b>										
<b>ДИСЦИПЛИНЫ</b>			(Δ)	<b>Δ 108</b>							<b>Δ 162</b>		ТО: 17 ТО*: 11 Э: 3												<b>Δ 108</b>					<b>Δ 162</b>		ТО: 31 ТО*: 11 Э: 3					
			(Пределное)	756							162														756					162							
			(План)	<b>648</b>	<b>289</b>	<b>85</b>	<b>102</b>	<b>102</b>	<b>359</b>			<b>18</b>														<b>648</b>	<b>289</b>	<b>85</b>	<b>102</b>	<b>102</b>	<b>359</b>		<b>18</b>				
1	Б1.Б.1	Экономический анализ и управление производством	ЗаО	<b>108</b>	51	17		34	57		3														ЗаО	<b>108</b>	51	17		34	57		3		25	3	
2	Б1.В.ОД.2	Защита интеллектуальной собственности и патентование	За	<b>72</b>	34	17		17	38		2														За	<b>72</b>	34	17		17	38		2		28	3	
3	Б1.В.ОД.3	Философские проблемы науки и техники, ч.2	Экз	<b>72</b>	34			34	38		2														Экз	<b>72</b>	34			34	38		2		32	3	
4	Б1.В.ОД.4	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	Экз	<b>108</b>	51	17	34		57		3														Экз	<b>108</b>	51	17	34		57		3		12	3	
5	Б1.В.ДВ.2.1	Биокинетика	ЗаО	<b>144</b>	51	17	17	17	93		4														ЗаО	<b>144</b>	51	17	17	17	93		4		12	3	
6	Б1.В.ДВ.2.2	Кинетика гомогенно-каталитических реакций	ЗаО	<b>144</b>	51	17	17	17	93		4														ЗаО	<b>144</b>	51	17	17	17	93		4		12	3	
7	Б1.В.ДВ.5.1	Использование ферментов в хлебопекарном производстве	Экз	<b>144</b>	68	17	51		76		4														Экз	<b>144</b>	68	17	51		76		4		12	3	
8	Б1.В.ДВ.5.2	Использование ферментов в бродильных производствах	Экз	<b>144</b>	68	17	51		76		4														Экз	<b>144</b>	68	17	51		76		4		12	3	
9	Б1.В.ДВ.5.3	Использование ферментов в масложировой и парфюмерной промышленности	Экз	<b>144</b>	68	17	51		76		4														Экз	<b>144</b>	68	17	51		76		4		12	3	
<b>ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Экз(3) За ЗаО(2)										Экз(3) За ЗаО(2)																								
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>			(План)											216								6	4			216						6	4				
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская деятельность; производственно-технологическая деятельность) - преддипломная практика														ЗаО	216								6	4		ЗаО	216						6	4		4	
<b>НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБ</b>			(План)		324	110			214		9	6		756	280							21	14				1 080	390			690		30	20			
Научно-исследовательская работа 3 семестр (Распр.)			ЗаО	324	110			214		9	6														ЗаО	324	110			214		9	6		3		
Научно-исследовательская работа 4 семестр (Распр.)														ЗаО	756	280							21	14		ЗаО	756	280			476		21	14		4	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>														216								6	4			216						6	4				
<b>ПОДГОТОВКА И ЗАЩИТА ВКР</b>			(План)											216								6	4			216						6	4				
Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты														216								6	4			216						6	4		4		
<b>КАНИКУЛЫ</b>												2											8									10					