МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю

Ректор _____ *Шарнин В.А.*

"29" 06 20 15 г.

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

Образовательный стандарт 1481

20.11.2014

Согласовано:

Проректор по учебной работе _____ / Бутман М.Ф./

Начальник УМУ _____ / Гордина Н.Е./

Декан _____ / Константинова Е.П./

Зав. кафедрой _____ / 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	К	У	У	У	У																		Э	Э	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

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
Итого		21	31	**52**	22	30	**52**	104
Студентов								
Групп								

		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 циклам	30%	70%	40.4%	51	60	60	42	21	21	18	18	
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)				51	63	54	18	6	12	36	9	27
Б2.Б	Базовая часть												
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
Б3.В	Вариативная часть												
ФТД	Факультативы												
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					28.31%						
		в интерактивной форме					0%						
	Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)					56.5	-	57.2	57.2	-	57.2	54
		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	20
		Аудиторная (физ.к.)						-			-		
	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)											

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель		
				Всего	Ауд				СРС	Контроль				Всего	Ауд				СРС	Контроль				Всего	Ауд				СРС	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						
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)		**57**										**57**										**57**										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.																																
		Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)		**24**										**24**										**24**										
		Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ		**23**										**23**										**23**										
		Аудиторная (физ.к.)																																
ДИСЦИПЛИНЫ		(D)		D 54						D 108		ТО: 17□ ТО*: 13□ Э: 2		D 54						D 108		ТО: 17□ ТО*: 13□ Э: 2		D 108						D 216		ТО: 34□ ТО*: 26□ Э: 4		
		(Предельное)		810						108				810						108				1 620						216				
		(План)		**756**	**306**	**85**	**102**	**119**	**450**		**21**			**756**	**306**	**85**	**85**	**136**	**450**		**21**			**1 512**	**612**	**170**	**187**	**255**	**900**		**42**			
1	Б1.Б.2	Философские проблемы науки и техники, ч.1											За	**72**	34	17		17	38		2		За	**72**	34	17		17	38		2		32	2
2	Б1.Б.3	Иностранный язык	За	**72**	34			34	38		2		Экз	**72**	34			34	38		2		Экз За	**144**	68			68	76		4		30	12
3	Б1.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	Б1.Б.5	Моделирование пищевых масс											Экз	**144**	51	17		34	93		4		Экз	**144**	51	17		34	93		4		12	2
5	Б1.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	Б1.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	Б1.В.ОД.6	Методология науки о пище	Экз	**144**	51	17		34	93		4												Экз	**144**	51	17		34	93		4		12	1
8	Б1.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	Б1.В.ДВ.1.1	Современные методы и практика анализа качества пищевого сырья и продукции											ЗаО	**108**	34	17	17		74		3		ЗаО	**108**	34	17	17		74		3		12	2
10	*Б1.В.ДВ.1.2*	*Физико-химические методы экспертизы и контроля качества товаров*											ЗаО	**108**	34	17	17		74		3		ЗаО	**108**	34	17	17		74		3		12	2
11	Б1.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	*Б1.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	Б1.В.ДВ.4.1	Технология профессионально-ориентированного обучения											За	**72**	34			34	38		2		За	**72**	34			34	38		2		28	2
14	*Б1.В.ДВ.4.2*	*Управление персоналом*											За	**72**	34			34	38		2		За	**72**	34			34	38		2		25	2
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За										Экз(4) За(2) ЗаО										Экз(8) За(3) ЗаО											
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА		(План)												216							6	4		216							6	4		
		Учебная (научно-исследовательская деятельность; производственно-технологическая деятельность) практика											ЗаО	216							6	4	ЗаО	216							6	4		2
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБО		(План)		216	78				138		6	4		216	78				138		6	4		432	156				276		12	8		
		Научно-исследовательская работа 1 семестр (Расср.)	ЗаО	216	78				138		6	4											ЗаО	216	78				138		6	4		1
		Научно-исследовательская работа 2 семестр (Расср.)											ЗаО	216	78				138		6	4	ЗаО	216	78				138		6	4		2
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																		
КАНИКУЛЫ												2										8										10		

№	Индекс	Наименование	Семестр 3										Семестр 4										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель	Контроль	Часов							ЗЕТ	Недель		
				Всего	Ауд				СРС	Контроль				Всего	Ауд				СРС	Контроль				Всего	Ауд				СРС	Контроль	Всего			
					Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр							Всего	Лек	Лаб	Пр						
ИТОГО				**972**							**27**	20		**972**							**33**	22		**1 944**							**60**	42		
ИТОГО по ООП (без факультативов)				**972**							**27**			**972**							**33**			**1 944**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		**57**										**54**										**56**										
		ООП, факультативы (в период экз. сес.																																
		Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)		**26**																				**13**										
		Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ		**24**										**20**										**22**										
		Аудиторная (физ.к.)																																
ДИСЦИПЛИНЫ		(D)		D 108						D 162		ТО: 17□ ТО*: 11□ Э: 3										ТО: 14□ ТО*: □ Э:		D 108						D 162		ТО: 31□ ТО*: 11□ Э: 3		
		(Предельное)		756						162														756							162				
		(План)		**648**	**289**	**85**	**102**	**102**	**359**		**18**													**648**	**289**	**85**	**102**	**102**	**359**		**18**			
1	Б1.Б.1	Экономический анализ и управление производством	ЗаО	**108**	51	17		34	57		3												ЗаО	**108**	51	17		34	57		3		25	3
2	Б1.В.ОД.2	Защита интеллектуальной собственности и патентоведение	За	**72**	34	17		17	38		2												За	**72**	34	17		17	38		2		28	3
3	Б1.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	Б1.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	Б1.В.ДВ.2.1	Биокинетика	ЗаО	**144**	51	17	17	17	93		4												ЗаО	**144**	51	17	17	17	93		4		12	3
6	*Б1.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	Б1.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	*Б1.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	*Б1.В.ДВ.5.3*	*Использование ферментов в масложировой и парфюмерной промышленностях*	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)											
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА		(План)												216							6	4		216							6	4		
		Преддипломная (научно-исследовательская деятельность; производственно-технологическая деятельность) практика											ЗаО	216							6	4	ЗаО	216							6	4		4
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБО		(План)		324	110				214		9	6		756	280				476		21	14		1 080	390				690		30	20		
		Научно-исследовательская работа 3 семестр (Расср.)	ЗаО	324	110				214		9	6											ЗаО	324	110				214		9	6		3
		Научно-исследовательская работа 4 семестр (Расср.)											ЗаО	756	280				476		21	14	ЗаО	756	280				476		21	14		4
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																					6	4									6	4		
КАНИКУЛЫ												2										8										10		