

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВПО "Уральский государственный экономический университет"
Институт торговли, пищевых технологий и сервиса

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 1

31.08.2015 г.

19.03.01.62

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология

Профиль подготовки "Пищевая биотехнология"

Ректор

Утверждаю

Федотов М.В.

Форма обучения: очная

Кафедра: Пищевой инженерии

Квалификация	Срок обучения
бакалавр	4г

Год начала подготовки 2015

Образовательный стандарт

№ 193 от 11.03.2015 г.

Согласовано

Проректор по учебной работе

Начальник УМУ

Директор института

Зав. кафедрой

[Подпись] / Рогожин С.А./
[Подпись] / Меркульев В.П./
[Подпись] / Соловьева В.П./
[Подпись] / Тихоное С.Л./

Индекс	Наименование	Формы контроля				Всего часов								ЗЕТ		Курс 1															
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые работы	По ЗЕТ	По плану	в том числе					Экспертное	Факт	Семестр 1 [15 нед]						Семестр 2 [21 нед]						Семестр 3 [15 нед]				
								Ауд	из них			СРС			Контроль	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС
									Лек	Лаб	Пр																				
	Итого	26	18	18	2	8968	8968	3320	1128	1094	1098	3803	981	240	240	128	120	172	352	108	23	148	140	232	614	162	37	158	90	142	490
	Итого по ООП (без факультативов)	26	18	18	2	8968	8968	3320	1128	1094	1098	3803	981	240	240	128	120	172	352	108	23	148	140	232	614	162	37	158	90	142	490
	Б=56% В=44% ДВ(от В)=35.4%							41%	34%	33%	33%	47%	12%																		
	Итого по циклам	26	18	18	2	8104	8104	3320	1128	1094	1098	3803	981	216	216	128	120	172	352	108	23	148	140	232	614	162	34	158	90	142	490
	Б=56% В=44% ДВ(от В)=35.4%							41%	34%	33%	33%	47%	12%																		
Б1	Дисциплины (модули)	26	18	18	2	8104	8104	3320	1128	1094	1098	3803	981	216	216	128	120	172	352	108	23	148	140	232	614	162	34	158	90	142	490
Б1.Б	Базовая часть	17	8	7		4648	4648	2010	632	530	848	2089	549	120	120	98	120	172	328	90	21	148	140	212	562	162	32	98	60	142	328
Б1.Б.1	История	1				108	108	60	30		30	48		3	3	30		30	48		3										
Б1.Б.2	Философия	2				180	180	40	20		20	113	27	5	5							20		20	113	27	5				
Б1.Б.3	Иностранный язык			1-4		432	432	280			280	116	36	12	12			60	30	18	3			80	10	18	3		60	66	
Б1.Б.4	Экономика			2		108	108	40	20		20	50	18	3	3							20		20	50	18	3				
Б1.Б.5	Информатика	2	1			180	180	70		70		83	27	5	5		30		42		2		40		41	27	3				
Б1.Б.6	Математика	2		1		288	288	100	50		50	152	36	8	8	30		30	12	18	2.5	20		20	140	18	5.5				
Б1.Б.7	Физика	2				216	216	80	40	40		109	27	6	6							40	40		109	27	6				
Б1.Б.8	Основы биохимии	4				216	216	80	40	40		109	27	6	6																
Б1.Б.9	Неорганическая химия	1				144	144	60	30	30		57	27	4	4	30	30		57	27	4										
Б1.Б.10	Органическая химия	2				144	144	60	20	40		57	27	4	4							20	40		57	27	4				
Б1.Б.11	Химия биологически активных веществ	6	5			360	360	160	70	30	60	164	36	10	10																
Б1.Б.12	Физическая и коллоидная химия	3				180	180	60	30	30		93	27	5	5												30	30		93	
Б1.Б.13	Общая биология	3				180	180	60	30	30		102	18	5	5												30	30		102	
Б1.Б.14	Инженерная и компьютерная графика	1				216	216	60		60		129	27	6	6		60		129	27	6										
Б1.Б.15	Механика	3				144	144	60	30		30	57	27	4	4												30		30	57	
Б1.Б.16	Электротехника и электроника	5				144	144	60	30	30		57	27	4	4																
Б1.Б.17	Безопасность жизнедеятельности		2			72	72	40	20	20		32		2	2							20	20		32		2				
Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств	6				216	216	80	40	40		100	36	6	6																
Б1.Б.19	Основы биотехнологии	5				252	252	60	30		30	165	27	7	7																
Б1.Б.20	Физическая культура		4			72	72	32	32			40		2	2	8			10		0.5	8			10		0.5	8			10
Б1.Б.21	Теплотехника		4			108	108	40	20	20		50	18	3	3																
Б1.Б.22	Пищевые и биологически активные добавки			5		144	144	60	30	30		57	27	4	4																
Б1.Б.23	Пищевая микробиология	4				216	216	40	20	20		149	27	6	6																
	Элективные курсы по физической культуре		246			328	328	328			328							52						72						52	
Б1.В	Вариативная часть	9	10	11	2	3456	3456	1310	496	564	250	1714	432	96	96	30			24	18	2			20	52		2	60	30	162	
Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	5	6	9	1	2232	2232	882	314	338	230	1071	279	62	62	30			24	18	2			20	52		2	30	30	84	
Б1.В.ОД.1	Менеджмент		4			108	108	40	20		20	50	18	3	3																
Б1.В.ОД.2	Маркетинг		4			72	72	40	20		20	32		2	2																
Б1.В.ОД.3	Социология		4			72	72	20	20		34	18		2	2																
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3				180	180	60	30	30		84	36	5	5												30	30		84	

Распределение по курсам и семестрам																													Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Закрепленная кафедра						
Курс 2							Курс 3							Курс 4																								
эд]	Семестр 4 [21 нед]						Семестр 5 [15 нед]						Семестр 6 [21 нед]				Семестр 7 [15 нед]				Семестр 8 [12 нед]																	
	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ						
108	26	168	100	212	582	126	34	150	150	120	369	99	23	160	200	120	602	162	37	120	150	60	444	108	24.5	96	144	40	350	108	35.5	-	1 400					
108	26	168	100	212	582	126	34	150	150	120	369	99	23	160	200	120	602	162	37	120	150	60	444	108	24.5	96	144	40	350	108	35.5	-	1 400					
108	26	168	100	212	582	126	31	150	150	120	369	99	23	160	200	120	602	162	34	120	150	60	444	108	24.5	96	144	40	350	108	20.5	-	536					
108	26	168	100	212	582	126	31	150	150	120	369	99	23	160	200	120	602	162	34	120	150	60	444	108	24.5	96	144	40	350	108	20.5	-	536					
72	18	88	80	152	328	72	18	120	90	90	291	81	17	80	40	80	252	72	14															338				
																																		36	10	29		
																																			36	8	33	
	3.5			80	10		2.5																											36	70	25		
																																			36	14	19	
																																			36	24		
																																			36	26	27	
																																			36	20	38	
		40	40		109	27	6																											36	28	35		
																																			36	12	38	
																																			36	14	38	
								30	30		12		2	40		60	152	36	8															36	38	35		
27	5																																	36	12	38		
18	5																																	36		35		
																																			36	20	38	
27	4																																		36	12	38	
								30	30		57	27	4																						36	6	38	
															40	40		100	36	6														36	8	38		
								30		30	165	27	7																						36	4	35	
																																				36	12	35
	0.5	8			10		0.5																												36			
		20	20		50	18	3																												36			
								30	30		57	27	4																						36			
		20	20		149	27	6																												36			
				72							60						20																		36			
36	8	80	20	60	254	54	13	30	60	30	78	18	6	80	160	40	350	90	20	120	150	60	444	108	24.5	96	144	40	350	108	20.5	-	198					
36	5	80	20	40	166	54	10	30	30	30	36	18	4	60	120	40	248	72	15	60	90	60	285	63	15.5	24	48	40	176	18	8.5	-	138					
		20		20	50	18	3																											36	12	3		
		20		20	32		2																											36	4	2		
		20			34	18	2																											36	4	6		
36	5																																	36	12	38		

Распределение по курсам и семестрам																											Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Закрепленная кафедра					
Курс 2							Курс 3							Курс 4																					
Семестр 4 [21 нед]							Семестр 5 [15 нед]							Семестр 6 [21 нед]				Семестр 7 [15 нед]				Семестр 8 [12 нед]													
Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Итого часов в интерактивной форме	Закрепленная кафедра						
																										24	24		42	18	3	36		8	35
35																																			

																										24	24		60	36	4	36		8	35
35																																			

				20	88		3																										36			
--	--	--	--	----	----	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----	--	--	--

Ауд	ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Неделя	Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.												
			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд															
		2	108			3					2			108			3				4	216		6										36	1.50
		2	108			3					2			108			3				4	216		6										36	1.50
		2	108			3					2			108			3				4	216		6									36	1.50	

ЗЕТ	Неделя	Часов	ЗЕТ	Неделя	Часов	ЗЕТ	Неделя	Часов	ЗЕТ	Неделя	Часов	ЗЕТ	Неделя	Часов	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.		
															6	324	9	36	1.50
-																			

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										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								
					Всего	Лек	Лаб							Пр	Всего	Лек				Лаб							Пр	Всего	Лек	Лаб				
ИТОГО				888							23	17		1352							37	26		2240						60	43			
ИТОГО по ООП (без факультативов)				888							23			1352							37			2240						60				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)				52,6									51,6										52,1										
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)				49,5									54										51,8										
	Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)				24									22										23										
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ				24									22										23										
	Аудиторная (физ.к.)				4									1										2,5										
дисциплины			(Δ) (Предельное) (План)	Δ 30 918 888	420	150	150	120	369	99	23	ТО: 15 ТО*: 15 Э: 2		Δ 52 1296 1244	480	160	200	120	602	162	34	ТО: 21 ТО*: 21 Э: 3		Δ 82 2214 2132	900	310	350	240	971	261	57	ТО: 36 ТО*: 36 Э: 5		
1	Б1.Б.11	Химия биологически активных веществ	За	72	60	30	30		12		2		Экз	288	100	40		60	152	36	8		Экз За	360	160	70	30	60	164	36	10	35	56	
2	Б1.Б.16	Электротехника и электроника	Экз	144	60	30	30		57	27	4												Экз	144	60	30	30		57	27	4	38	5	
3	Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств											Экз	216	80	40	40		100	36	6		Экз	216	80	40	40		100	36	6	35	6	
4	Б1.Б.19	Основы биотехнологии	Экз	252	60	30		30	165	27	7												Экз	252	60	30		30	165	27	7	35	5	
5	Б1.Б.22	Пищевые и биологически активные добавки	ЗаО	144	60	30	30		57	27	4												ЗаО	144	60	30	30		57	27	4		5	
6		Элективные курсы по физической культуре		60	60			60					За	20	20			20					За	80	80			80					123456	
7	Б1.В.ОД.5	Информационные ресурсы в биотехнологии											ЗаО	108	40		40		50	18	3		ЗаО	108	40		40		50	18	3		6	
8	Б1.В.ОД.8	Методы оптимизации технологических процессов											ЗаО	108	40	20	20		50	18	3		ЗаО	108	40	20	20		50	18	3		6	
9	Б1.В.ОД.10	Биологическая безопасность продуктов питания	За	108	60	30	30		30	18	3												За	108	60	30	30		30	18	3	35	5	
10	Б1.В.ОД.11	Гомеостаз и питание											За	72	40	20	20		14	18	2		За	72	40	20	20		14	18	2	35	6	
11	Б1.В.ОД.14	Методы исследований свойств сырья и продуктов питания											Экз	180	60	20	40		102	18	5		Экз	180	60	20	40		102	18	5	35	6	
12	Б1.В.ОД.15	Иностранный язык профессионального общения	ЗаО	36	30			30	6		1		ЗаО	72	40			40	32		2		ЗаО(2)	108	70			70	38		3		5678	
13	Б1.В.ДВ.2.1	Компьютерные сети	За	72	30		30		42		2												За	72	30		30		42		2		5	
14	Б1.В.ДВ.2.2	ЕСКД в компьютерной графике	За	72	30		30		42		2												За	72	30		30		42		2		5	
15	Б1.В.ДВ.3.1	Систему управления технологическими процессами и информационные технологии											За	72	40	20	20		32		2		За	72	40	20	20		32		2		6	
16	Б1.В.ДВ.3.2	Холодильная техника и технологии											За	72	40	20	20		32		2		За	72	40	20	20		32		2		6	
17	Б1.В.ДВ.4.1	Методы научных исследований	ЗаО	108	20				20	70	18	3	ЗаО	108	20				70	18	3		ЗаО	108	20		20		70	18	3	35	6	
18	Б1.В.ДВ.4.2	Основы научных исследований	ЗаО	108	20				20	70	18	3	ЗаО	108	20				70	18	3		ЗаО	108	20		20		70	18	3	35	6	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(2) За(3) ЗаО(2)								Экз(3) За(2) ЗаО(4)								Экз(5) За(5) ЗаО(6)														
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА			(План)																															
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)											108										108						3	2			
Производственная практика													108											108						3	2			
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБО			(План)																															
ИГА																																		
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											
				Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС				Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС				Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС			Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС						
ИТОГО				882							24.5	17		1278								35.5	24		2160							60	41				
ИТОГО по ООП (без факультативов)				882							24.5	17		1278								35.5	24		2160						60	41					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)			51.6										52.5											52.1												
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)			54										54											54												
	Аудиторная (ООП - физ.к.)(чистое ТО)			22										23.4											22.8												
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ			22										23.4											22.8												
ДИСЦИПЛИНЫ			(Δ)	Δ 36								ТО: 15		Δ 18								ТО: 12		Δ 54								ТО: 27					
			(Предельное)	918							ТО*: 15		756									ТО*: 12		1674							216		Э: 4				
			(План)	882	330	120	150	60	444	108	24.5	Э: 2		738	280	96	144	40	350	108	20.5	Э: 2		1620	610	216	294	100	794	216	45						
1	Б1.В.ОД.6	Информационные системы в биотехнологии	ЗаО	108	30		30		60	18	3													ЗаО	108	30		30		60	18	3		7			
2	Б1.В.ОД.12	Пищевая биотехнология	Экз КР	252	90	30	60		135	27	7		Экз	216	72	24	48		144		6			Экз(2) КР	468	162	54	108		279	27	13		35	78		
3	Б1.В.ОД.13	Экономика и организация биохимического производства	Экз	144	60	30		30	84		4													Экз	144	60	30		30	84		4		22	7		
4	Б1.В.ОД.15	Иностранный язык профессионального общения	ЗаО	54	30			30	6	18	1.5		ЗаО	90	40			40	32	18	2.5			ЗаО(2)	144	70			70	38	36	4		5678			
5	Б1.В.ДВ.5.1	Технология производства продуктов питания растительного происхождения	Экз	180	60	30	30		93	27	5		Экз КР	180	72	24	48		72	36	5			Экз(2) КР	360	132	54	78		165	63	10		35	78		
6	Б1.В.ДВ.5.2	Технология производства продуктов питания животного происхождения	Экз	180	60	30	30		93	27	5		Экз КР	180	72	24	48		72	36	5			Экз(2) КР	360	132	54	78		165	63	10		35	78		
7	Б1.В.ДВ.6.1	Научные основы производства продуктов питания растительного происхождения	Экз	144	60	30	30		66	18	4													Экз	144	60	30	30		66	18	4		35	7		
8	Б1.В.ДВ.6.2	Научные основы производства продуктов питания животного происхождения	Экз	144	60	30	30		66	18	4													Экз	144	60	30	30		66	18	4		35	7		
9	Б1.В.ДВ.7.1	Контроль качества продуктов питания растительного происхождения											За	108	48	24	24		42	18	3			За	108	48	24	24		42	18	3		35	8		
10	Б1.В.ДВ.7.2	Контроль качества продуктов питания животного происхождения											За	108	48	24	24		42	18	3			За	108	48	24	24		42	18	3		35	8		
11	Б1.В.ДВ.8.1	Проектирование предприятий пищевой промышленности											Экз	144	48	24	24		60	36	4			Экз	144	48	24	24		60	36	4		35	8		
12	Б1.В.ДВ.8.2	Организация научного эксперимента											Экз	144	48	24	24		60	36	4			Экз	144	48	24	24		60	36	4		35	8		
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(4) ЗаО(2) КР											Экз(3) За ЗаО КР											Экз(7) За ЗаО(3) КР(2)											
УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА			(План)																		6	4											6	4			
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)																		216												6	4			
Преддипломная практика																					216												6	4			
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБО			(План)																																		
ИГА														324							9	6			324							9	6				
КАНИКУЛЫ												2																					11				

