

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО "Уральский государственный экономический университет"
Институт торговли, пищевых технологий и сервиса

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 25.01.2018

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

19.03.01

Направление подготовки 19.03.01 Биотехнология
Профиль подготовки "Пищевая биотехнология"

Кафедра: Кафедра пищевой инженерии

Факультет:

Квалификация: бакалавр

Программа подготовки: академ. бакалавриат

Форма обучения: очная

Срок обучения: 4г

Виды деятельности

- научно-исследовательская
- производственно-технологическая

Год начала подготовки 2018

Образовательный стандарт 193

11.03.2015

УТВЕРЖДАЮ

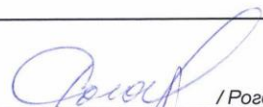
Ректор

Сидин Я.П.



СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

 / Рогожин С.А./


Начальник УМУ

 / Меркульев В.П./

Директор института

 / Соловьева В.П./

Зав. кафедрой

 / Тихонов С.Л./

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь					Июль					Август									
Числа	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							
Нед	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																Э	Э	К	К																							Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К					
II																Э	Э	К	К																										Э	Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К		
III																Э	Э	К	К																												Э	Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
IV																Э	Э	К	К															Э	Э	П	П	П	П	К	Г	Г	Г	Г	Г	Г	К	К	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	
	Теоретическое обучение	15	20	35	15	20	35	15	20	35	15	12	27	132
Э	Экзаменационные сессии	2	3	5	2	3	5	2	3	5	2	2	4	19
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика					2	2		2	2		4	4	8
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР											6	6	6
К	Каникулы	2	8	10	2	8	10	2	8	10	2	9	11	41
Итого		19	33	52	19	33	52	19	33	52	19	33	52	208
Студентов														
Групп														

Индекс	Наименование	Формы контроля					Всего часов				ЗЕТ		Распределение ЗЕТ								Закрепленная кафедра					
		Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	По ЗЕТ	По плану	в том числе			Экспертное	Факт	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Код	Наименование			
									Комп. раб. (по учеб.)	СРС	Контроль			Итого	Сем. 1	Сем. 2	Итого	Сем. 1	Сем. 2	Итого	Сем. 1			Сем. 2		
15	Б1.Б.1	История	1				108	108	60	48		3	3	3	3									33	Кафедра истории и философии	
18	Б1.Б.2	Философия	2				180	180	40	113	27	5	5	5	5										33	Кафедра истории и философии
21	Б1.Б.3	Иностранный язык			1-4		432	432	280	152		12	12	5	2	3	7	4	3						25	Кафедра иностранных языков
24	Б1.Б.4	Экономика			2		108	108	40	68		3	3	3											19	Кафедра политической экономии
27	Б1.Б.5	Информатика	2	1			180	180	70	83	27	5	5	5	2	3									28	Кафедра бизнес-информатики
30	Б1.Б.6	Математика	2		1		288	288	100	152	36	8	8	8	2.5	5.5									27	Кафедра прикладной математики
33	Б1.Б.7	Физика	2				216	216	80	100	36	6	6	6		6									35	Кафедра физики и химии
36	Б1.Б.8	Культурология	4				144	144	20	106	18	4	4				4			4					33	Кафедра истории и философии
39	Б1.Б.9	Неорганическая химия	1				144	144	60	48	36	4	4	4	4										35	Кафедра физики и химии
42	Б1.Б.10	Органическая химия	2				144	144	60	48	36	4	4	4		4									35	Кафедра физики и химии
45	Б1.Б.11	Химия биологически активных веществ	6	5			360	360	160	164	36	10	10						10	2	8				34	Кафедра пищевой инженерии
48	Б1.Б.12	Физическая и коллоидная химия	3				180	180	60	93	27	5	5				5	5							35	Кафедра физики и химии
51	Б1.Б.13	Общая биология	3				180	180	60	93	27	5	5				5	5							34	Кафедра пищевой инженерии
54	Б1.Б.14	Инженерная и компьютерная графика	1				216	216	60	120	36	6	6	6	6										34	Кафедра пищевой инженерии
57	Б1.Б.15	Механика	3				144	144	60	57	27	4	4				4	4							34	Кафедра пищевой инженерии
60	Б1.Б.16	Электротехника и электроника	5				144	144	60	48	36	4	4					4	4						34	Кафедра пищевой инженерии
63	Б1.Б.17	Безопасность жизнедеятельности			2		72	72	40	32		2	2	2		2									34	Кафедра пищевой инженерии
66	Б1.Б.18	Основы биотехнологии	6				252	252	60	156	36	7	7					7		7					35	Кафедра физики и химии
69	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	5				216	216	80	100	36	6	6					6	6						35	Кафедра физики и химии
72	Б1.Б.20	Физическая культура и спорт		2			72	72	32	40		2	2	2	1	1									21	Кафедра физического воспитания и спорта
75	Б1.Б.21	Менеджмент		4			108	108	40	68		3	3				3		3						34	Кафедра пищевой инженерии
78	Б1.Б.22	Пищевые и биологически активные добавки			5		144	144	60	84		4	4					4	4						34	Кафедра пищевой инженерии
81	Б1.Б.23	Социология	4				72	72	20	52		2	2				2		2						6	Кафедра прикладной социологии
89	Б1.В.ОД.1	Теллотехника		4			108	108	40	68		3	3				3		3						34	Кафедра пищевой инженерии
92	Б1.В.ОД.2	Экология	4				72	72	40	32		2	2				2		2						34	Кафедра пищевой инженерии
95	Б1.В.ОД.3	Пищевая микробиология		4			216	216	40	149	27	6	6				6		6						34	Кафедра пищевой инженерии
98	Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3				180	180	60	93	27	5	5				5	5							35	Кафедра физики и химии
101	Б1.В.ОД.5	Информационные ресурсы в биотехнологии			6		108	108	40	68		3	3					3		3					28	Кафедра бизнес-информатики
104	Б1.В.ОД.6	Информационные системы в биотехнологии			7		108	108	30	78		3	3								3	3			34	Кафедра пищевой инженерии
107	Б1.В.ОД.7	Системы автоматизированного проектирования			4		108	108	40	68		3	3				3		3						34	Кафедра пищевой инженерии
110	Б1.В.ОД.8	Методы оптимизации технологических процессов			6		108	108	40	68		3	3					3		3					34	Кафедра пищевой инженерии
113	Б1.В.ОД.9	Введение в биотехнологию		1			72	72	30	42		2	2	2	2										34	Кафедра пищевой инженерии
116	Б1.В.ОД.10	Биологическая безопасность продуктов питания		5			144	144	60	84		4	4					4	4						34	Кафедра пищевой инженерии
119	Б1.В.ОД.11	Гомеостаз и питание		6			72	72	40	32		2	2				2		2						34	Кафедра пищевой инженерии
122	Б1.В.ОД.12	Пищевая биотехнология	78				468	468	162	243	63	13	13								13	7	6		34	Кафедра пищевой инженерии
125	Б1.В.ОД.13	Экономика и организация биохимического производства	7				144	144	60	84		4	4						4	4					22	Кафедра экономики предприятий
128	Б1.В.ОД.14	Методы исследований свойств сырья и продуктов питания	6				180	180	60	84	36	5	5				5		5						34	Кафедра пищевой инженерии
131	Б1.В.ОД.15	Технологическое оборудование отрасли	7	6			180	180	112	41	27	5	5					2	2	3	3				34	Кафедра пищевой инженерии
134	Б1.В.ОД.16	Организация НИР		2			72	72	20	52		2	2	2		2									34	Кафедра пищевой инженерии
137	Б1.В.ОД.17	Основы биохимии					180	180	80	82	18	5	5				5		5						34	Кафедра пищевой инженерии
144		Элективные курсы по физической культуре и спорту		246			328	328	328																21	Кафедра физического воспитания и спорта
149	Б1.В.ДВ.1.1	Компьютерные сети		5			72	72	30	42		2	2					2	2						28	Кафедра бизнес-информатики

152	Б1.В.ДВ.1.2	ЕСКД в компьютерной графике		5			72	72	30	42		2	2					2	2					34	Кафедра пищевой инженерии				
156	Б1.В.ДВ.2.1	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии		6			72	72	40	32		2	2					2		2					34	Кафедра пищевой инженерии			
159	Б1.В.ДВ.2.2	Холодильная техника и технологии		6			72	72	40	32		2	2					2		2					34	Кафедра пищевой инженерии			
163	Б1.В.ДВ.3.1	Методы научных исследований			6		108	108	20	88		3	3					3		3					34	Кафедра пищевой инженерии			
166	Б1.В.ДВ.3.2	Основы научных исследований			6		108	108	20	88		3	3					3		3					34	Кафедра пищевой инженерии			
170	Б1.В.ДВ.4.1	Технология производства продуктов питания растительного происхождения		78			8	360	360	132	165	63	10	10									10	5	5	34	Кафедра пищевой инженерии		
173	Б1.В.ДВ.4.2	Технология производства продуктов питания животного происхождения		78			8	360	360	132	165	63	10	10									10	5	5	34	Кафедра пищевой инженерии		
177	Б1.В.ДВ.5.1	Научные основы производства продуктов питания растительного происхождения		7				144	144	60	57	27	4	4									4	4		34	Кафедра пищевой инженерии		
180	Б1.В.ДВ.5.2	Научные основы производства продуктов питания животного происхождения		7				144	144	60	57	27	4	4									4	4		34	Кафедра пищевой инженерии		
184	Б1.В.ДВ.6.1	Контроль качества продуктов питания растительного происхождения		8				108	108	48	60		3	3									3		3	34	Кафедра пищевой инженерии		
187	Б1.В.ДВ.6.2	Контроль качества продуктов питания животного происхождения		8				108	108	48	60		3	3									3		3	34	Кафедра пищевой инженерии		
191	Б1.В.ДВ.7.1	Проектирование предприятий пищевой промышленности		8				180	180	60	84	36	5	5									5		5	34	Кафедра пищевой инженерии		
194	Б1.В.ДВ.7.2	Организация научного эксперимента		8				180	180	60	84	36	5	5									5		5	34	Кафедра пищевой инженерии		
198	Б1.В.ДВ.8.1	Основы стандартизации и метрологии		4				108	108	20	88		3	3												26	Кафедра управления качеством		
201	Б1.В.ДВ.8.2	Сертификационные испытания и экспертиза пищевой продукции		4				108	108	20	88		3	3									3		3		26	Кафедра управления качеством	
212	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Вар			2		108	108				3	3	3												34	Кафедра пищевой инженерии	
219	Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Вар			46		216	216				6	6									3		3	3	3	34	Кафедра пищевой инженерии
220	Б2.П.2	Научно-исследовательская работа	Вар			8		108	108				3	3									3		3	34	Кафедра пищевой инженерии		
221	Б2.П.3	Преддипломная практика	Вар			8		108	108				3	3									3		3	34	Кафедра пищевой инженерии		
236	Б3.Д.1	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы	Баз			8		324	324				9	9									9		9	34	Кафедра пищевой инженерии		
242	ФТД.1	Патентование		6				72	72	40	32		2	2											2		34	Кафедра пищевой инженерии	
245	ФТД.2	Системы кондиционирования и вентиляции		7				72	72	30	42		2	2										2	2		34	Кафедра пищевой инженерии	

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестры
			Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя	Контроль	Часов						ЗЕТ	Неделя					
				Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)				СРС				Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)							СРС	Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					СРС	Контр.оль	Всего		
Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.оль	ЗЕТ	Неделя	Контроль	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.оль	ЗЕТ	Неделя	Контроль	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.оль	ЗЕТ	Неделя									
ИТОГО				852						22	17		1460						40	25		2 312						62	42					
ИТОГО по ООП (без факультативов)				852						22			1388						38				2 240						60					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)		ООП, факультативы (в период ТО)		52									62,2										57											
		ООП, факультативы (в период экз. сес.)		36									36										36											
		Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)		23,4									23,6										24											
		Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ		23,4									23,6										24											
		Аудиторная (физ.к.)		4									1										3											
ДИСЦИПЛИНЫ			(Δ)	Δ 66							ТО: 15		Δ -110							ТО: 20		Δ -44							ТО: 35					
			(Предельное)	918							ТО*: 15		1242							ТО*: 20		270							ТО*: 35					
			(План)	852						22			1352						37				2 204						59					
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		34	56			
2	Б1.Б.16	Электротехника и электроника	Экз	144	60	30	30	48	36	4										Экз	144	60	30	30	48	36	4		34	5				
3	Б1.Б.18	Основы биотехнологии									Экз	252	60	30	30	156	36	7		Экз	252	60	30	30	156	36	7		35	6				
4	Б1.Б.19	Процессы и аппараты пищевых производств	Экз	216	80	40	40	100	36	6										Экз	216	80	40	40	100	36	6		35	5				
5	Б1.Б.22	Пищевые и биологически активные добавки	ЗаО	144	60	30	30	84	4											ЗаО	144	60	30	30	84	4		34	5					
6	Б1.В.ОД.5	Информационные ресурсы в биотехнологии									ЗаО	108	40	40	68	3				ЗаО	108	40	40	68	3			28	6					
7	Б1.В.ОД.8	Методы оптимизации технологических процессов									ЗаО	108	40	20	20	68	3			ЗаО	108	40	20	20	68	3		34	6					
8	Б1.В.ОД.10	Биологическая безопасность продуктов питания	За	144	60	30	30	84	4										За	144	60	30	30	84	4		34	5						
9	Б1.В.ОД.11	Гомеостаз и питание									За	72	40	20	20	32	2			За	72	40	20	20	32	2		34	6					
10	Б1.В.ОД.14	Методы исследований свойств сырья и продуктов питания									Экз	180	60	20	40	84	36	5		Экз	180	60	20	40	84	36	5	34	6					
11	Б1.В.ОД.15	Технологическое оборудование отрасли									За	72	72	20	52	2				За	72	72	20	52	2		34	67						
12		Элективные курсы по физической культуре и спорту		60	60		60				За	20	20	20						За	80	80		80				21	123456					
13	Б1.В.ДВ.1.1	Компьютерные сети	За	72	30	30	42	2												За	72	30	30	42	2		28	5						
14	Б1.В.ДВ.1.2	ЕСКД в компьютерной графике	За	72	30	30	42	2												За	72	30	30	42	2		34	5						
15	Б1.В.ДВ.2.1	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии									За	72	40	20	20	32	2			За	72	40	20	20	32	2		34	6					
16	Б1.В.ДВ.2.2	Холодильная техника и технологии									За	72	40	20	20	32	2			За	72	40	20	20	32	2		34	6					
17	Б1.В.ДВ.3.1	Методы научных исследований	ЗаО	108	20	20	88	3			ЗаО	108	20	20	88	3				ЗаО	108	20	20	88	3		34	6						
18	Б1.В.ДВ.3.2	Основы научных исследований	ЗаО	108	20	20	88	3			ЗаО	108	20	20	88	3				ЗаО	108	20	20	88	3		34	6						
19	ФТД.1	Патентование	За	72	40	20	32	2			За	72	40	20	32	2				За	72	40	20	32	2		34	6						
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Экз(2) За(3) ЗаО							Экз(3) За(3) ЗаО(3)							Экз(5) За(6) ЗаО(4)																
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)								108							3	2		108							3	2					
		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности									108							3	2		108							3	2		46			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																		
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	Контакт.р.(по уч.зан.)								СРС	Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)						СРС	Контр.оль	Всего	Контакт.р.(по уч.зан.)					СРС	Контр.оль							
Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.оль	ЗЕТ	Неделя	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.оль	ЗЕТ	Неделя	Всего	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контр.оль	ЗЕТ	Неделя															
ИТОГО			888							23	17								37	25								60	42									
ИТОГО по ООП (без факультативов)			888							23	17								37	25								60	42									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)		52																																			
	ООП, факультативы (в период экз. сес.)		54																																			
	Аудиторная (ООП - физ.к.) (чистое ТО)		20																																			
	Ауд. (ООП - физ.к.) с расср. практ. и НИ		20																																			
	Аудиторная (физ.к.)		4																																			
ДИСЦИПЛИНЫ			(Δ)							ТО: 15									Δ 99									Δ 99										
			(Предельное)							ТО*: 15									162									270										
			(План)							Э: 2									34									57										
1	Б1.Б.3	Иностранный язык	ЗаО	144	60	120	90	150	420	108	23	4				1304	500	160	120	220	741	63	34			2192	860	280	210	370	##	171	57		25	1234		
2	Б1.Б.8	Культурология											ЗаО	108	80						80	28		3		Экз	144	20		20	140	112		7		33	4	
3	Б1.Б.12	Физическая и коллоидная химия	Экз	180	60	30	30			93	27	5														Экз	180	60	30	30		93	27	5			35	3
4	Б1.Б.13	Общая биология	Экз	180	60	30	30			93	27	5														Экз	180	60	30	30		93	27	5			34	3
5	Б1.Б.15	Механика	Экз	144	60	30		30		57	27	4														Экз	144	60	30		30	57	27	4			34	3
6	Б1.Б.21	Менеджмент											За	108	40	20		20	68				3			За	108	40	20		20	68		3			34	4
7	Б1.Б.23	Социология											Экз	72	20	20			52				2			Экз	72	20	20			52		2			6	4
8	Б1.В.ОД.1	Теплотехника											За	108	40	20	20		68				3			За	108	40	20	20		68		3			34	4
9	Б1.В.ОД.2	Экология											Экз	72	40	20		20	32				2			Экз	72	40	20		20	32		2			34	4
10	Б1.В.ОД.3	Пищевая микробиология											За	216	40	20	20		149	27		6			За	216	40	20	20		149	27	6			34	4	
11	Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Экз	180	60	30	30			93	27	5														Экз	180	60	30	30		93	27	5			35	3
12	Б1.В.ОД.7	Системы автоматизированного проектирования											ЗаО	108	40	20	20		68				3			ЗаО	108	40	20	20		68		3			34	4
13	Б1.В.ОД.17	Основы биохимии												180	80	40	40		82	18		5					180	80	40	40		82	18	5			34	4
14		Элективные курсы по физической культуре и спорту		60	60			60					За	80	80			80								За	140	140			140					21	123456	
15	Б1.В.ДВ.8.1	Основы стандартизации и метрологии											За	108	20		20	88				3				За	108	20		20	88		3			26	4	
16	Б1.В.ДВ.8.2	Сертификационные испытания и экспертиза пищевой продукции											За	108	20		20	88				3				За	108	20		20	88		3			26	4	
ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) ЗаО										Экз(3) За(4) ЗаО(2)										Экз(7) За(4) ЗаО(3)															
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			(План)																																			
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности													ЗаО																									
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																																						
КАНИКУЛЫ													2																									

