

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"



УТВЕРЖДАЮ

Директор по образовательной деятельности

Абдразаков Р.И.

"24" 10 2024 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.01

Направление: 19.04.01 Биотехнология

Направленность Биотехнология
(профиль):

Кафедра: Товароведения и технологии продуктов питания

Квалификация: магистр

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 2 г.

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

педагогический

производственно-технологический

проектный

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Образовательный стандарт (ФГОС) № 737 от 10.08.2021

СОГЛАСОВАНО

Зав.кафедрой

/ Гопов В.Г./

Директор института

/ Халин А.Н./

Директор департамента учебной деятельности

/ Заки С.А./

План Учебный план магистратуры '19.04.01 Биотехнология (биотехнология)_2025.plx', код направления 19.04.01, направленность (профиль) : Биотехнология, год начала подготовки 2025

Индекс	Наименование	Формы пром. атт.				з.е.		Итого акад. часов					Курс 1														Курс 2														Закрепленная																						
		Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КП	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Семестр 1 [15 нед]							Семестр 2 [15 нед]							Семестр 3 [10 нед]							Семестр 4 [10 нед]																												
														з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Конс	СР		Конт роль																					
Блок 1. Дисциплины (модули)								84	84		3024	3024	1822	734	468	25	270	46	258	218	108	23	210	60	228	186	144	18	190	20	170	160	108	18	190	90	90	170	108																								
Обязательная часть								52	52		1872	1872	1078	470	324	10	90		106	92	72	16	120	60	152	136	108	8	90		90	72	36	18	190	90	90	170	108																								
Б1.О.01	Деловой иностранный язык	2	1			5	5	36	180	180	76	68	36	2			30	42		3			46	26	36												15																										
Б1.О.02	Философия и методология науки	1				3	3	36	108	108	46	26	36	3	30		16	26	36																			13																									
Б1.О.03	Управление и оптимизация технологических процессов биотехнологического производства	2				7	7	36	252	252	166	50	36							7	90		76	50	36												42																										
Б1.О.04	Инновации в сфере организации и технологии биотехнологических процессов	3				5	5	36	180	180	110	34	36												5	60		50		34	36						42																										
Б1.О.05	Биохимические основы биотехнологических процессов	1			1	5	5	36	180	180	120	24	36	5	60		60	24	36																		42																										
Б1.О.06	Моделирование биотехнологических процессов	4	3		4	8	8	36	288	288	170	82	36												3	30		40		38		5	50		50	44	36	42																									
Б1.О.07	Биотехнологическое производство напитков	4				6	6	36	216	216	120	60	36																	6	60	60		60	36	42																											
Б1.О.08	Биотехнологические процессы переработки сырья животного происхождения	4				7	7	36	252	252	150	66	36																7	80	30	40		66	36	42																											
Б1.О.09	Методы извлечения биологически активных веществ из растительного сырья	2				6	6	36	216	216	120	60	36							6	30	60	30		60	36										42																											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								32	32		1152	1152	744	264	144	15	180	46	152	126	36	7	90		76	50	36	10	100	20	80		88	72																													
Б1.В.01	Индустриализация процессов производства продуктов функционального и специализированного назначения	2			2	7	7	36	252	252	166	50	36							7	90		76	50	36											42																											
Б1.В.02	Планирование и постановка научного эксперимента		1			5	5	36	180	180	106	74		5	60		46	74																			42																										
Б1.В.03	Основы промышленной биотехнологии и синтеза метаболитов	1				5	5	36	180	180	120	24	36	5	60		60	24	36																		42																										
Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) 1 (ЭД.1)		1			5	5		180	180	152	28		5	60	46	46	28																																													
Б1.В.ДВ.01.01	Основы эпидемиологии в индустрии питания		1			5	5	36	180	180	152	28		5	60	46	46	28																		42																											
Б1.В.ДВ.01.02	Микробиология и эпидемиология в области питания		1			5	5	36	180	180	152	28		5	60	46	46	28																		42																											
Б1.В.ДВ.02	Элективные дисциплины (модули) 2 (ЭД.2)	3				5	5		180	180	100	44	36												5	50	20	30		44	36																																
Б1.В.ДВ.02.01	Биотехнологические процессы переработки растительного сырья	3				5	5	36	180	180	100	44	36												5	50	20	30		44	36					42																											
Б1.В.ДВ.02.02	Компьютерное проектирование пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	3				5	5	36	180	180	100	44	36												5	50	20	30		44	36					42																											
Б1.В.ДВ.03	Элективные дисциплины (модули) 3 (ЭД.3)	3				5	5		180	180	100	44	36												5	50		50		44	36																																
Б1.В.ДВ.03.01	Бизнес-инжиниринг биотехнологических процессов	3				5	5	36	180	180	100	44	36												5	50		50		44	36					42																											
Б1.В.ДВ.03.02	Компьютерное моделирование бизнес-процессов	3				5	5	36	180	180	100	44	36												5	50		50		44	36					42																											
Блок 2. Практика								27	27		972	972	62	910		3		30	78		9		8	316		9		8	316		6		4	12	200																												
Обязательная часть								15	15		540	540	42	498		3		30	78		9		8	316		3		4	104																																		
Б2.О.01	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА			1		3	3		108	108	30	78		3		30	78																																														
Б2.О.01.01(У)	Педагогическая практика			1		3	3	36	108	108	30	78		3		30	78																				42																										
Б2.О.02	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			223		12	12		432	432	12	420								9		8	316		3		4	104																																			
Б2.О.02.01(П)	Технологическая практика			23		6	6	36	216	216	8	208								3		4	104		3		4	104								42																											
Б2.О.02.02(П)	Проектная практика			2		6	6	36	216	216	4	212								6		4	212													42																											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								12	12		432	432	20	412												6		4	212		6		4	12	200																												
Б2.В.01	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА			344		12	12		432	432	20	412													6		4	212		6		4	12	200																													
Б2.В.01.01(Н)	Научно-исследовательская работа			34		9	9	36	324	324	8	316													6		4	212		3		4	104		42																												
Б2.В.01.02(Пд)	Преддипломная практика			4		3	3	36	108	108	12	96																	3			12	96		42																												
Блок 3. Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324	20	232		72															9			20	232	72																											
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4				3	3	36	108	108	10	62	36																3				10	62	36	42																											
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	4				6	6	36	216	216	10	170	36															6				10	170	36	42																												
ФТД. Факультативные дисциплины								3	3		108	108	78	30								3	46		32	30																																					
ФТД.01	Производство пищевых добавок биотехнологическим методом			2		2	2	36	72	72	46	26									2	30		16	26											42																											
ФТД.02	Экологическая биотехнология			2		1	1	36	36	36	32	4									1	16		16	4											42																											
Итого з.е./акад. часов (без факультативов)								120	120		4320	4320	1904	1876	540	28	270	46	288	296	108	32	210	60	236	502	144	27	190	20	178	476	108	33	190	90	94	32	602	180																							
Недельная нагрузка в периодах обучения (акад. час/нед)																						52.8							54							48							54							54							38.2						
Контактная работа (акад. час/нед)																						38.3							33.2							38							37																				
з.е. на курсах (без факультативов)																						60							60																																		