

Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора

А.М. МАРКОВ

2017 г.

Программа прикладного бакалавриата

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Современные технологии переработки растительного сырья

Утвержден на заседании
ученого совета

Протокол № 10

«18» августа 2017 г.

КВАЛИФИКАЦИЯ бакалавр

СРОК
ПОЛУЧЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ 4 года

ФОРМА
ОБУЧЕНИЯ очная

Для групп с 2016 по 2016 годов приема

Учебный план составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от "12" марта 2015 г. № 211

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

«25» августа 2017 г. Овчинников Я.Л. Овчинников Я.Л.

Начальник УМУ

«24» августа 2017 г. Щербаков Н.П. Щербаков Н.П.

Начальник УО

«24» августа 2017 г. Цибилева Г.И. Цибилева Г.И.

Руководитель УГНС

«23» августа 2017 г. Беушев А.А. Беушев А.А.

Руководитель программы бакалавриата

«23» августа 2017 г. Лузев В.С. Лузев В.С.

Руководитель направленности (профиля) программы бакалавриата

«23» августа 2017 г. Лузев В.С. Лузев В.С.

Декан факультета (директор института)

«23» августа 2017 г. Беушев А.А. Беушев А.А.

Заведующий кафедрой

«23» августа 2017 г. Лузев В.С. Лузев В.С.

Разработчик УП

«23» августа 2017 г. Лузев В.С. Лузев В.С.

Ответственный за МЕН дисциплины

«24» августа 2017 г. Киркинский А.С. Киркинский А.С.

Ответственный за ГСЭ дисциплины

«24» августа 2017 г. Степанова О.В. Степанова О.В.

Ответственный за общепрофессиональные дисциплины

«24» августа 2017 г. Щербаков Н.П. Щербаков Н.П.

1. Календарный учебный график

К У Р С	сентябрь				29 IX	октябрь				27 X	ноябрь				декабрь				29 XII	январь				26 I	февраль				23 II	март				30 III	апрель				27 IV	май				июнь				29 VI	июль				27 VII	август																
	1	8	15	22	5	6	13	20	2	3	10	17	24	1	8	15	22	4	5	12	19	1	2	9	16	1	2	9	16	23	5	6	13	20	3	4	11	18	25	1	8	15	22	5	6	13	20	3	4	11	18	25	7	8	15	22	5	6	13	20	2	3	10	17	24	3	4	11	18	25
	7	14	21	28	X	12	19	26	XI	9	16	23	30	7	14	21	28	I	11	18	25	II	8	15	22	II	8	15	22	29	IV	12	19	26	V	10	17	24	31	VII	12	19	26	VIII	9	16	23	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																			
1																	К	Э	Э	Э	К																			Э	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К																		
2																		Э	*			К																																																
3									*								К	*			Э	Э																		Э	Э	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К																		
4									*								К	*			Э	Э																																																

Обозначения:

Э - Экзаменационные сессии

К - Каникулы

* - Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)

= - Занятия отсутствуют

У - Учебная практика

П - Производственная практика

Н - Научно-исследовательская работа

□ - Теоретическое обучение

Пд - Преддипломная практика

Д - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Всего
		1 сем.	2 сем.	Всего	3 сем.	4 сем.	Всего	5 сем.	6 сем.	Всего	7 сем.	8 сем.	Всего	
	Теоретическое обучение	17	17	34	17	15	32	17	15	32	17	12	29	127
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	3	3	6	2	2 1/3	4 1/3	2		2	18 1/3
К	Каникулы	2	6	8	1	6	7	2/3	6 5/6	7 1/2	2/3	8 1/6	8 5/6	31 1/3
У	Учебная практика		4	4										4
П	Производственная практика					6	6		6	6				12
Пд	Преддипломная практика											6	6	6
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											4	4	4
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенье)				1		1	1 1/3	5/6	2 1/6	1 1/3	5/6	2 1/6	5 1/3
	Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	20	24	44	20	24	44	19	23 1/3	42 1/3	19	22	41	171 1/3
	Всего недель	22	30	52	22	30	52	21	31	52	21	31	52	208

Соответствие недель и дат по годам обучения*

Академический год	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август			
	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	
2016-2017	01	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21	28	05	12	19	26	02	09	16	23	30	06	13	20	27	06	13	20	27	03	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21	
	03	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	04	11	18	25	01	08	15	22	29	06	13	20	27	03	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19	31	
2017-2018	01	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	29	05	12	19	26	05	12	19	26	02	09	16	23	30	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	
	02	09	16	23	30	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	03	10	17	24	31	07	14	21	28	05	12	19	26	02	09	16	23	30	07	14	21	28	04	11	18	31	
2018-2019	01	03	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	04	11	18	25	01	08	15	22	29	06	13	20	27	03	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19	
	01	08	15	22	29	06	13	20	27	03	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19	26	02	09	16	23	02	09	16	23	30	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	29	06	13	20	27	03	10	17	31	
2019-2020	02	09	16	23	30	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	02	09	16	23	30	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	29	06	13	20	27	03	10	17	24	
	07	14	21	28	05	12	19	26	02	09	16	23	30	07	14	21	28	04	11	18	25	01	08	15	22	29	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	31	

*Осуществление образовательной деятельности по образовательной программе в нерабочие праздничные дни не проводится.

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Формы промежуточной аттестации (семестры)					Объем блоков, дисциплин (модулей) в з.е.	Трудоёмкость учебных занятий (в академических часах)						Распределение трудоёмкости по периодам обучения							
		Экзамены	Зачеты (Д-зачеты с оценкой)	Курсовые проекты – П, курсовые работы – Р	Расчетные задания, Контрольные работы	Всего		Контактная аудиторная работа				СРС		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
								Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессии	1	2	3	4	5	6	7	8
														Неделя в семестре							
														17	17	17	15	17	15	17	12
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
Б1	Блок 1. Дисциплины (модули)					201	7564	3569	1205	901	1463	3005	990								
Б1.Б	Обязательная часть (базовая)					96	3456	1550	609	439	502	1375	531								
Б1.Б.1	История	1				3	108	51	17	0	34	30	27	17 0 34 30 27							
Б1.Б.2	Философия	3				3	108	51	17	0	34	30	27			17 0 34 30 27					
Б1.Б.3	Иностранный язык	4	1, 2, 3			8	288	132	0	0	132	129	27	0 0 34 38 0	0 0 34 38 0	0 0 34 38 0	0 0 30 15 27				
Б1.Б.4	Экономика	3				3	108	51	17	0	34	30	27			17 0 34 30 27					
Б1.Б.5	Математика	2, 3	1		2	10	360	187	85	0	102	119	54	34 0 34 40 0	34 0 34 49 27	17 0 34 30 27					
Б1.Б.6	Физика	3	2, 4		2	10	360	162	64	49	49	171	27		17 17 17 93 0	17 17 17 30 27	30 15 15 48 0				
Б1.Б.7	Информатика	2	1			6	216	102	34	68	0	87	27	17 34 0 57 0	17 34 0 30 27						
Б1.Б.8	Основы общей и неорганической химии	1			1	4	144	51	17	34	0	66	27	17 34 0 66 27							
Б1.Б.9	Органическая химия	2			2	4	144	68	34	34	0	40	36		34 34 0 40 36						
Б1.Б.10	Биохимия	4	4			4	144	60	30	30	0	48	36				30 30 0 48 36				

Б1.Б.11	Инженерная графика	1			4	144	51	17	0	34	66	27	17 0 34 66 27						
Б1.Б.12	Прикладная механика	2	3	3Р	5	180	85	51	0	34	59	36		34 0 17 21 36	17 0 17 38 0				
Б1.Б.13	Электротехника и электроника		5		3	108	51	34	17	0	57	0					34 17 0 57 0		
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности		3		3	108	51	17	17	17	57	0			17 17 17 57 0				
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	6	5	6П	8	288	126	47	62	17	126	36					17 17 17 57 0	30 45 0 69 36	
Б1.Б.16	Пищевая микробиология	5	5		4	144	51	17	34	0	57	36					17 34 0 57 36		
Б1.Б.17	Пищевая химия	7			4	144	51	17	34	0	66	27							17 34 0 66 27
Б1.Б.18	Физико-химические основы и принципы переработки растительного сырья	4			4	144	75	30	30	15	42	27					30 30 15 42 27		
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания	4	4		4	144	60	30	30	0	57	27					30 30 0 57 27		
Б1.Б.20	Физическая культура и спорт		1, 2		2	72	34	34	0	0	38	0	17 0 0 19 0	17 0 0 19 0					
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)				105	4108	2019	596	462	961	1630	459							
Б1.В.1	Политология		2		2	72	34	17	0	17	38	0		17 0 17 38 0					
Б1.В.2	Правоведение		1		2	72	34	17	0	17	38	0	17 0 17 38 0						
Б1.В.3	Информационные системы	7			4	144	68	34	34	0	49	27							34 34 0 49 27
Б1.В.4	Физическая и коллоидная химия	4			4	144	45	15	30	0	63	36					15 30 0 63 36		
Б1.В.5	Введение в направление "Продукты питания из растительного сырья"	1			4	144	68	17	17	34	49	27	17 17 34 49 27						
Б1.В.6	Пищевое растительное сырьё	3			5	180	85	17	34	34	59	36			17 34 34 59 36				

Б1.В.7	Экономика и организация производства		7		7	2	72	34	17	0	17	38	0							17 0 17 38 0	
Б1.В.8	Метрология, стандартизация и сертификация в пищевой промышленности		8			2	72	24	12	0	12	48	0								12 0 12 48 0
Б1.В.9	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания		8			2	72	36	12	24	0	36	0								12 24 0 36 0
Б1.В.10	Тепло- и хладотехника		3			3	108	51	17	0	34	57	0							17 0 34 57 0	
Б1.В.11	Управление технологическими процессами		8		8	2	72	36	12	24	0	36	0								12 24 0 36 0
Б1.В.12	Безопасность пищевых продуктов		8			2	72	36	12	0	24	36	0								12 0 24 36 0
Б1.В.ДВ	Дисциплины (модули) по выбору					71	2556	1162	397	299	466	1061	333								
Б1.В.ДВ.1.1	Психология личности		2			2	72	17	17	0	0	55	0							17 0 0 55 0	
Б1.В.ДВ.1.2	Мировая и отечественная культура		2			2	72	17	17	0	0	55	0							17 0 0 55 0	
Б1.В.ДВ.2.1	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		5			2	72	34	0	0	34	38	0							0 0 34 38 0	
Б1.В.ДВ.2.2	Русский язык и культура речи		5			2	72	34	0	0	34	38	0							0 0 34 38 0	
Б1.В.ДВ.3.1	Основы предпринимательской деятельности		8			2	72	24	12	0	12	48	0								12 0 12 48 0
Б1.В.ДВ.3.2	Бизнес-планирование		8			2	72	24	12	0	12	48	0								12 0 12 48 0
Б1.В.ДВ.4.1	Аналитический контроль пищевых продуктов	6				4	144	60	30	30	0	48	36								30 30 0 48 36
Б1.В.ДВ.4.2	Химические методы анализа	6				4	144	60	30	30	0	48	36								30 30 0 48 36
Б1.В.ДВ.5.1	Компьютерное проектирование	2				3	108	51	0	51	0	30	27							0 51 0 30 27	
Б1.В.ДВ.5.2	Основы интернет-технологий	2				3	108	51	0	51	0	30	27							0 51 0 30 27	

Б1.В.ДВ.6.1	Технология и оборудование производства растительного масла		4	4Р		3	108	45	15	15	15	63	0				15 15 15 63 0					
Б1.В.ДВ.6.2	Технология сахарных и кондитерских изделий		4	4Р		3	108	45	15	15	15	63	0				15 15 15 63 0					
Б1.В.ДВ.7.1	Технология и оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий	6	5			8	288	158	64	47	47	94	36					34 17 17 40 0	30 30 30 54 36			
Б1.В.ДВ.7.2	Оборудование хлебозаводов, макаронных и кондитерских фабрик	6	5			8	288	158	64	47	47	94	36					34 17 17 40 0	30 30 30 54 36			
Б1.В.ДВ.8.1	Технология и оборудование бродильных производств	5				4	144	51	17	0	34	66	27					17 0 34 66 27				
Б1.В.ДВ.8.2	Подъемно-транспортные устройства предприятий бродильных производств	5				4	144	51	17	0	34	66	27					17 0 34 66 27				
Б1.В.ДВ.9.1	Технология и оборудование перерабатывающих предприятий	5, 6	6		6	8	288	128	64	64	0	106	54					34 34 0 49 27	30 30 0 57 27			
Б1.В.ДВ.9.2	Технология муки и крупы	5, 6	6		6	8	288	128	64	64	0	106	54					34 34 0 49 27	30 30 0 57 27			
Б1.В.ДВ.10.1	Технология и оборудование производства безалкогольных напитков и пива	5	5			4	144	68	34	34	0	40	36					34 34 0 40 36				
Б1.В.ДВ.10.2	Технология пива и безалкогольных напитков	5	5			4	144	68	34	34	0	40	36					34 34 0 40 36				
Б1.В.ДВ.11.1	Проектирование элеваторов, мельниц и крупозаводов	6, 7		7П	6	9	324	139	47	0	92	131	54						30 0 75 84 27	17 0 17 47 27		
Б1.В.ДВ.11.2	Технология комбикормов	6, 7		7П	6	9	324	139	47	0	92	131	54						30 0 75 84 27	17 0 17 47 27		
Б1.В.ДВ.12.1	Проектирование хлебозаводов и макаронных фабрик	7		8П	7	8	288	133	34	0	99	119	36							34 0 51 59 36	0 0 48 60 0	
Б1.В.ДВ.12.2	Проектирование кондитерских и макаронных фабрик	7		8П	7	8	288	133	34	0	99	119	36							34 0 51 59 36	0 0 48 60 0	
Б1.В.ДВ.13.1	Проектирование бродильных производств	7	7	8П		6	216	82	17	0	65	107	27							17 0 17 47 27	0 0 48 60 0	
Б1.В.ДВ.13.2	Оборудование предприятий бродильной промышленности	7	7	8П		6	216	82	17	0	65	107	27							17 0 17 47 27	0 0 48 60 0	

Б1.В.ДВ.14.1	Проектирование биотехнологических производств		7			2	72	51	17	0	34	21	0							17	0	34	21	0						
Б1.В.ДВ.14.2	Госалкогольрегулирование		7			2	72	51	17	0	34	21	0							17	0	34	21	0						
Б1.В.ДВ.15.1	Технологический транспорт на пищевых предприятиях		8			2	72	36	12	24	0	36	0											12	24	0	36	0		
Б1.В.ДВ.15.2	Подъемно-транспортные устройства в пищевой промышленности		8			2	72	36	12	24	0	36	0												12	24	0	36	0	
Б1.В.ДВ.16.1	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности		7			4	144	85	17	34	34	59	0							17	34	34	59	0						
Б1.В.ДВ.16.2	Технохимический контроль при хранении и переработке зерна		7			4	144	85	17	34	34	59	0							17	34	34	59	0						
Б1.В.ЭФ	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту					0	328	306	0	0	306	22	0																	
Б1.В.ЭФ.1.1	Спортивное совершенствование		1, 2, 3, 4, 5, 6			0	328	306	0	0	306	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Б1.В.ЭФ.1.2	Физическое воспитание		1, 2, 3, 4, 5, 6			0	328	306	0	0	306	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
						Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	Иные формы (часы)	Объем в неделях																				
Б2	Блок 2. Практики					33	1188	39	1149																					
Б2.Б	Обязательная часть (базовая)					0	0	0	0																					
Б2.Б.У	Учебная практика					0	0	0	0																					
Б2.Б.П	Производственная практика					0	0	0	0																					
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)					33	1188	39	1149																					
Б2.В.У	Учебная практика					6	216	6	210	4 н																				
Б2.В.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков			2Д		6	216	6	210	4 н			4 н																	
Б2.В.П	Производственная практика					27	972	33	939	18 н																				
Б2.В.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			4Д		9	324	6	318	6 н			6 н																	
Б2.В.П.2	Технологическая практика			6Д		9	324	6	318	6 н			6 н																	

Б2.В.П.3	Преддипломная практика	8Д		9	324	21	303	6 н								6 н
			Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	СРС (часы)	Объем в неделях									
Б3	Блок 3. Государственная итоговая аттестация		6	216	4	212										
Б3.Б	Обязательная часть (базовая)		6	216	4	212										
Б3.Б.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		6	216	4	212	4 н								4 н	
Объем программы (без учета элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)			240	8640												
Объем программы, реализуемый за один учебный год в з.е.										60	60	60	60			
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (не включая часы по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)				3753												
% занятий лекционного типа от общего количества часов аудиторных занятий в целом по Блоку 1						33.76										
Формы промежуточной аттестации (без учета элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)																
Экзамены			33						4	5	5	5	4	5	5	
Зачеты			35						5	5	4	4	6	1	4	6
Зачеты с оценкой			4							1		1		1		1
Курсовые проекты			4											1	1	2
Курсовые работы			2								1	1				
Расчетные задания			11						1	3		2		2	2	1

Набор профессиональных компетенций соответствует следующим видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата: производственно-технологическая, организационно-управленческая, расчетно-проектная.

Базовая часть Блока 1 в з.е.	96	47.76% от объема Блока 1
Вариативная часть Блока 1 в з.е.	105	52.24% от объема Блока 1
в т.ч. дисциплины (модули) по выбору в з.е.	71	67.62% от объема вариативной части

4. Факультативные дисциплины (модули)

Индекс	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Формы промежуточной аттестации (семестры)				Объем блоков, дисциплин (модулей) в з.е.	Трудоёмкость учебных занятий (в академических часах)						Распределение трудоёмкости по периодам обучения								
		Экзамены	Зачеты (Д-зачеты с оценкой)	Курсовые проекты – П, курсовые работы – Р	Расчетные задания, Контрольные работы		Всего	Контактная аудиторная работа				СРС		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
								Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессии	1	2	3	4	5	6	7	8
														Неделя в семестре							
								17	17	17	15	17	15	17	12						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ФТД	Факультативные дисциплины					16	576	224	32	0	192	352	0								
ФТД.1	Разговорный иностранный язык		5, 6			4	144	64	0	0	64	80	0					0 0 32 40 0	0 0 32 40 0		
ФТД.2	Китайский язык		5, 6			4	144	64	0	0	64	80	0					0 0 32 40 0	0 0 32 40 0		
ФТД.3	Инженерное предпринимательство		3			4	144	48	16	0	32	96	0			16 0 32 96 0					
ФТД.4	Психология личности		4			4	144	48	16	0	32	96	0				16 0 32 96 0				