

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

«28» августа 2017 г.

Программа прикладного бакалавриата

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Технология молочных и мясных продуктов

Утвержден на заседании
ученого совета

Протокол № 10
«28» августа 2017 г.

КВАЛИФИКАЦИЯ бакалавр

СРОК
ПОЛУЧЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ 4 года

ФОРМА
ОБУЧЕНИЯ очная

Для групп с 2017 по 2017 годов приема

Учебный план составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от "12" марта 2015 г. № 199

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

«25» августа 2017 г.  Овчинников Я.Л.

Начальник УМУ

«24» августа 2017 г.  Щербаков Н.П.

Начальник УО

«24» августа 2017 г.  Цибилева Г.И.

Руководитель УГНС

«23» августа 2017 г.  Беушев А.А.

Руководитель программы

«23» августа 2017 г.  Щетинин М.П.

Руководитель направленности (профиля) программы

«23» августа 2017 г.  Щетинин М.П.

Декан факультета (директор института)

«23» августа 2017 г.  Беушев А.А.

Заведующий кафедрой

«23» августа 2017 г.  Щетинин М.П.

Разработчик УП

«23» августа 2017 г.  Кольтюгина О.В.

Ответственный за МЕН дисциплины

«24» августа 2017 г.  Киркинский А.С.

Ответственный за ГСЭ дисциплины

«24» августа 2017 г.  Степанова О.В.

Ответственный за общепрофессиональные дисциплины

«24» августа 2017 г.  Щербаков Н.П.

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	17	34	17	15	32	17	10	27	127
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	2	2 1/6	4 1/6	2	2 1/3	4 1/3	2		2	16 1/2
К	Каникулы	1	6	7	2/3	7	7 2/3	2/3	6 5/6	7 1/2	2/3	8 1/6	8 5/6	31
У	Учебная практика		4	4										4
П	Производственная практика					4	4		6	6				10
Пд	Преддипломная практика											6	6	6
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											6	6	6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1		1	1 1/3	5/6	2 1/6	1 1/3	5/6	2 1/6	1 1/3	5/6	2 1/6	7 1/2
	Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	20	24	44	19	23 1/6	42 1/6	19	23 1/3	42 1/3	19	22	41	169 1/2
	Всего недель	22	30	52	21	31	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																								
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	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	31	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	04	11	18	25	02	09	16	23	30	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20																
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	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	30	06	13	20																			
	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	24	01	08	15	22	29	06	13	20																
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	01	08	15	22	29	06	13	20																
	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	29	06	13	20	27	03	10	17	24	01	08	15	22	29	06	13	20								
2020-2021	01	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	01	08	15	22	29	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	03	10	17	24	01	08	15	22	29	06	13	20							
	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21	28	05	12	19	26	02	09	16	23	30	06	13	2	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	28	05	12	19	26	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	01	08	15	22	29	06	13

*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)					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	Объем блоков, дисциплин (модулей) в з.е.	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	17	17	15	17	10	
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	3249	1262	796	1191	3244	1071									
Б1.Б	Обязательная часть (базовая)					91	3276	1424	593	355	476	1321	531									
Б1.Б.1	История	1				4	144	51	17	0	34	48	45	17 0 34 48 45								
Б1.Б.2	Философия	4				4	144	51	17	0	34	57	36				17 0 34 57 36					
Б1.Б.3	Иностранный язык	4	1, 2, 3			8	288	136	0	0	136	125	27	0 0 34 38 0	0 0 34 38 0	0 0 34 38 0	0 0 34 11 27					
Б1.Б.4	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		4			4	144	68	34	0	34	76	0				34 0 34 76 0					
Б1.Б.5	Экономика и управление производством	7		7Р		5	180	51	17	0	34	93	36							17 0 34 93 36		
Б1.Б.6	Математика	2, 3	1		2	10	360	187	85	0	102	110	63	34 0 34 40 0	34 0 34 40 36	17 0 34 30 27						
Б1.Б.7	Физика	3	2, 4		2	10	360	170	68	51	51	163	27		17 17 17 93 0	17 17 17 30 27	34 17 17 40 0					
Б1.Б.8	Информатика	2	1			6	216	102	34	68	0	87	27	17 34 0 57 0	17 34 0 30 27							
Б1.Б.9	Органическая химия	2			2	4	144	68	34	34	0	40	36		34 34 0 40 36							
Б1.Б.10	Биология		1			2	72	34	17	17	0	38	0	17 17 0 38 0								

Б1.Б.11	Биохимия	3, 4			7	252	136	68	68	0	62	54			34 34 0 13 27	34 34 0 49 27				
Б1.Б.12	Анатомия и гистология	2			3	108	34	17	17	0	29	45		17 17 0 29 45						
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности		3		3	108	51	34	17	0	57	0			34 17 0 57 0					
Б1.Б.14	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	3			4	144	51	34	17	0	57	36			34 17 0 57 36					
Б1.Б.15	Биологическая безопасность пищевых систем	6			3	108	30	15	15	0	51	27							15 15 0 51 27	
Б1.Б.16	Общая технология отрасли	5			7	252	102	34	34	34	114	36						34 34 34 114 36		
Б1.Б.17	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.Б.18	Процессы и аппараты	4		4Р	5	180	68	34	17	17	76	36					34 17 17 76 36			
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)				110	4288	1825	669	441	715	1923	540								
Б1.В.1	Социология		3		2	72	34	17	0	17	38	0			17 0 17 38 0					
Б1.В.2	Политология		2		2	72	34	17	0	17	38	0		17 0 17 38 0						
Б1.В.3	Правоведение		1		2	72	34	17	0	17	38	0	17 0 17 38 0							
Б1.В.4	Экономика	5			3	108	34	17	0	17	38	36					17 0 17 38 36			
Б1.В.5	Маркетинг		6		2	72	30	15	0	15	42	0							15 0 15 42 0	
Б1.В.6	Неорганическая химия	1		1	5	180	68	17	34	17	67	45	17 34 17 67 45							
Б1.В.7	Физическая и коллоидная химия	4		4	4	144	51	17	34	0	57	36					17 34 0 57 36			
Б1.В.8	Инженерная и компьютерная графика	1			4	144	51	17	0	34	57	36	17 0 34 57 36							

Б1.В.ДВ.3.2	Основы предпринимательской деятельности		8		2	72	20	10	0	10	52	0								10 0 10 52 0	
Б1.В.ДВ.4.1	Аналитический контроль пищевых продуктов	6			4	144	45	15	30	0	72	27							15 30 0 72 27		
Б1.В.ДВ.4.2	Химические методы анализа	6			4	144	45	15	30	0	72	27							15 30 0 72 27		
Б1.В.ДВ.5.1	Компьютерное проектирование		3		3	108	34	0	34	0	74	0			0 34 0 74 0						
Б1.В.ДВ.5.2	Основы интернет-технологий		3		3	108	34	0	34	0	74	0			0 34 0 74 0						
Б1.В.ДВ.6.1	Основы получения доброкачественного молока	3			5	180	51	34	0	17	84	45			34 0 17 84 45						
Б1.В.ДВ.6.2	Введение в специальность	3			5	180	51	34	0	17	84	45			34 0 17 84 45						
Б1.В.ДВ.6.3	Основы животноводства	3			5	180	51	34	0	17	84	45			34 0 17 84 45						
Б1.В.ДВ.7.1	Производственный контроль в отрасли		8		8	3	108	50	30	20	0	58	0							30 20 0 58 0	
Б1.В.ДВ.7.2	Техно-химический контроль производства молочных продуктов		8		8	3	108	50	30	20	0	58	0							30 20 0 58 0	
Б1.В.ДВ.8.1	Пищевая химия	7			5	180	68	34	34	0	76	36								34 34 0 76 36	
Б1.В.ДВ.8.2	Пищевые и биологические активные добавки	7			5	180	68	34	34	0	76	36								34 34 0 76 36	
Б1.В.ДВ.9.1	Технология сыра		7		7	3	108	34	17	17	0	74	0							17 17 0 74 0	
Б1.В.ДВ.9.2	Технология масла		7		7	3	108	34	17	17	0	74	0							17 17 0 74 0	
Б1.В.ДВ.10.1	Технология продуктов из белково-углеводного сырья		7, 8		4	144	64	27	37	0	80	0								17 17 0 38 0	10 20 0 42 0
Б1.В.ДВ.10.2	Методы исследования молочных и мясных продуктов		7, 8		4	144	64	27	37	0	80	0								17 17 0 38 0	10 20 0 42 0

		Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	СРС (часы)	Объем в неделях											
БЗ	Блок 3. Государственная итоговая аттестация	9	324	4	320												
БЗ.Б	Обязательная часть (базовая)	9	324	4	320												
БЗ.Б.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	9	324	4	320	6 н										6 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)			3472														
% занятий лекционного типа от общего количества часов аудиторных занятий в целом по Блоку 1					38.84												
Формы промежуточной аттестации (без учета элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)																	
Экзамены		31									3	4	5	5	4	5	5
Зачеты		30									6	6	4	2	3	1	3
Зачеты с оценкой		4										1		1			1
Курсовые проекты		2														1	
Курсовые работы		3												1	1		1
Расчетные задания		10										1	3		1	1	1
																2	1

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

Базовая часть Блока 1 в з.е.	91	45.27% от объема Блока 1
Вариативная часть Блока 1 в з.е.	110	54.73% от объема Блока 1
в т.ч. дисциплины (модули) по выбору в з.е.	36	32.73% 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	17	17	15	17	10						
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				