

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

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора

А.М. МАРКОВ

«28» августа 2017 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Программа академического 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 2016 по 2016 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 бакалавриата

«23» августа 2017 г.  Щетинин М.П.

Декан факультета (директор института)

«23» августа 2017 г.  Беушев А.А.

Руководитель направленности (профиля) программы бакалавриата

«23» августа 2017 г.  Щетинин М.П.

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	17	34	17	12	29	131
Э	Экзаменационные сессии	3	4	7	3	4	7	2	2 2/3	4 2/3	2		2	20 2/3
К	Каникулы	2	7	9	1	7	8	2/3	6 1/2	7 1/6	2/3	8 1/6	8 5/6	33
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика					2	2							2
Н	Научно-исследовательская работа								4	4				4
Пд	Преддипломная практика											4	4	4
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	5 1/3
	Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	20	23	43	20	23	43	19	23 2/3	42 2/3	19	22	41	169 2/3
	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	17	17	17	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)					213	7996	3477	1286	728	1463	3430	1089								
Б1.Б	Обязательная часть (базовая)					104	3744	1513	646	323	544	1547	684								
Б1.Б.1	История	1				4	144	51	17	0	34	57	36	17 0 34 57 36							
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 20 0	0 0 34 29 27				
Б1.Б.4	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		4			2	72	34	17	0	17	38	0				17 0 17 38 0				
Б1.Б.5	Экономика и управление производством	7		7Р		4	144	51	17	0	34	57	36							17 0 34 57 36	
Б1.Б.6	Математика	1, 2, 4	3		4	14	504	238	119	0	119	140	126	34 0 34 31 45	34 0 34 31 45	17 0 17 23 0	34 0 34 55 36				
Б1.Б.7	Физика	3	4		3	6	216	119	51	34	34	61	36			17 17 17 36 36	34 17 17 25 0				
Б1.Б.8	Информатика	1	2		1	6	216	85	34	51	0	86	45	17 34 0 48 45	17 17 0 38 0						
Б1.Б.9	Органическая химия	3			3	4	144	51	17	17	17	57	36			17 17 17 57 36					
Б1.Б.10	Биология		1			2	72	34	17	17	0	38	0	17 17 0 38 0							

Б1.Б.11	Биохимия	3			5	180	85	34	34	17	59	36			34 34 17 59 36				
Б1.Б.12	Анатомия и гистология		2		2	72	34	17	17	0	38	0		17 17 0 38 0					
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности		4		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	66	27			34 17 0 66 27				
Б1.Б.15	Метрология и стандартизация	6			4	144	34	17	0	17	74	36						17 0 17 74 36	
Б1.Б.16	Биологическая безопасность пищевых систем	6			4	144	34	17	17	0	74	36						17 17 0 74 36	
Б1.Б.17	Общая технология отрасли	5			5	180	68	17	17	34	76	36						17 17 34 76 36	
Б1.Б.18	Теплотехника и хладотехника	6		6	5	180	68	34	17	17	85	27						34 17 17 85 27	
Б1.Б.19	Электротехника и электроника		5		2	72	34	17	17	0	38	0						17 17 0 38 0	
Б1.Б.20	Реология	7			5	180	51	17	17	17	93	36						17 17 17 93 36	
Б1.Б.21	Процессы и аппараты	4		4	4	144	51	34	17	0	57	36			34 17 0 57 36				
Б1.Б.22	Автоматизированные системы управления	7		7	5	180	68	34	17	17	76	36						34 17 17 76 36	
Б1.Б.23	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)				109	4252	1964	640	405	919	1883	405							
Б1.В.1	Социология		1		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		3		2	72	34	17	0	17	38	0			17 0 17 38 0				

Б1.В.4	Экономика	5			3	108	34	17	0	17	47	27					17 0 17 47 27			
Б1.В.5	Маркетинг		6		2	72	34	17	0	17	38	0						17 0 17 38 0		
Б1.В.6	Основы предпринимательской деятельности		7		2	72	34	17	0	17	38	0							17 0 17 38 0	
Б1.В.7	Бизнес-планирование		8		2	72	36	12	0	24	36	0								12 0 24 36 0
Б1.В.8	Введение в математику		1		3	108	51	17	0	34	57	0	17 0 34 57 0							
Б1.В.9	Введение в физику	2			4	144	68	17	17	34	40	36		17 17 34 40 36						
Б1.В.10	Введение в химию		1		3	108	51	17	17	17	57	0	17 17 17 57 0							
Б1.В.11	Неорганическая химия	2			4	144	51	17	34	0	48	45		17 34 0 48 45						
Б1.В.12	Современная научная картина мира	5			4	144	51	34	0	17	57	36					34 0 17 57 36			
Б1.В.13	Экология		4		2	72	34	17	0	17	38	0					17 0 17 38 0			
Б1.В.14	Физическая и коллоидная химия	4			4	144	51	17	17	17	48	45					17 17 17 48 45			
Б1.В.15	Инженерная и компьютерная графика	2	1		2	6	216	85	34	17	34	95	36	17 0 34 57 0	17 17 0 38 36					
Б1.В.16	Прикладная механика	3	2	3Р		6	216	85	51	0	34	104	27		34 0 17 57 0	17 0 17 47 27				
Б1.В.17	Микробиология	5			4	144	51	17	34	0	57	36					17 34 0 57 36			
Б1.В.18	Материальный учет в отрасли		8		3	108	36	12	0	24	72	0								12 0 24 72 0
Б1.В.19	Основы строительства и инженерное оборудование		5		5	2	72	34	17	0	17	38	0				17 0 17 38 0			
Б1.В.20	Проектирование предприятий молочной и мясной промышленности		6	6Р		3	108	51	17	0	34	57	0					17 0 34 57 0		

Б1.В.ДВ.7.2	Техно-химический контроль производства молочных продуктов		8		8	3	108	48	24	24	0	60	0							24 24 0 60 0	
Б1.В.ДВ.8.1	Пищевая химия		7			3	108	68	17	34	17	40	0							17 34 17 40 0	
Б1.В.ДВ.8.2	Пищевые и биологические активные добавки		7			3	108	68	17	34	17	40	0							17 34 17 40 0	
Б1.В.ДВ.9.1	Технология молочных и мясных продуктов	6, 7	8	8П		11	396	184	46	63	75	158	54					17 34 34 32 27	17 17 17 48 27	12 12 24 78 0	
Б1.В.ДВ.9.2	Современные технологии переработки молока	6, 7	8	8П		11	396	184	46	63	75	158	54					17 34 34 32 27	17 17 17 48 27	12 12 24 78 0	
Б1.В.ДВ.10.1	Технологическое оборудование		5	5Р		3	108	51	17	17	17	57	0					17 17 17 57 0			
Б1.В.ДВ.10.2	Современное оборудование, тара и упаковка		5	5Р		3	108	51	17	17	17	57	0					17 17 17 57 0			
Б1.В.ДВ.11.1	Технология сыра		7		7	3	108	34	17	17	0	74	0							17 17 0 74 0	
Б1.В.ДВ.11.2	Технология масла		7		7	3	108	34	17	17	0	74	0							17 17 0 74 0	
Б1.В.ДВ.12.1	Технология продуктов из белково-углеводного сырья		7			2	72	34	17	17	0	38	0							17 17 0 38 0	
Б1.В.ДВ.12.2	Методы исследования молочных и мясных продуктов		7			2	72	34	17	17	0	38	0							17 17 0 38 0	
Б1.В.ДВ.13.1	Биохимические основы производства комбинированных продуктов питания		8			2	72	24	12	12	0	48	0							12 12 0 48 0	
Б1.В.ДВ.13.2	Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов		8			2	72	24	12	12	0	48	0							12 12 0 48 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 51 0 0	0 0 51 0 0	0 0 51 5 0	0 0 51 5 0	0 0 51 6 0	0 0 51 6 0		
Б1.В.ЭФ.1.2	Физическое воспитание		1, 2, 3, 4, 5, 6			0	328	306	0	0	306	22	0	0 0 51 0 0	0 0 51 0 0	0 0 51 5 0	0 0 51 5 0	0 0 51 6 0	0 0 51 6 0		

Экзамены	31									3	4	5	5	5	5	4	
Зачеты	40									7	7	5	4	4	2	4	7
Зачеты с оценкой	4										1		1		1		1
Курсовые проекты	1																1
Курсовые работы	4											1		1	1	1	
Расчетные задания	12									1	1	2	2	1	2	2	1

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

Базовая часть Блока 1 в з.е.	104	48.83% от объема Блока 1
Вариативная часть Блока 1 в з.е.	109	51.17% от объема Блока 1
в т.ч. дисциплины (модули) по выбору в з.е.	42	38.53% 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	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17	
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				