

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

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе академической магистратуры

Утвержден на заседании  
ученого совета

Протокол № 02  
«04» марта 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

А.М. Марков

«04» марта 2020 г.

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

КВАЛИФИКАЦИЯ магистр

Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

СРОК ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ 2 года

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ очная

Для групп с 2020 по 2020 годов приема


Учебный план составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от «20» ноября 2014 г. № 1482

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

 Сучкова Л.И.


Руководитель направления подготовки

 Мелешкина Л.Е.


Начальник УМУ

 Кайгородова М.А.

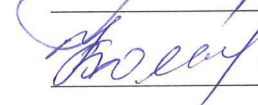
Руководитель направленности (профиля)  
программы магистратуры

 Мелешкина Л.Е.

Начальник УО

 Кондратенко Е.А.

Заведующий кафедрой

 Щетинин М.П.



2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

		Курс 1			Курс 2			Всего
		1 сем.	2 сем.	Всего	3 сем.	4 сем.	Всего	
	Теоретическое обучение	16	10	26	12		12	38
Э	Экзаменационные сессии	1 2/3	1 1/3	3	2		2	5
К	Каникулы		7 1/2	7 1/2		9 1/6	9 1/6	16 2/3
П	Производственная практика		13 1/3	13 1/3				13 1/3
Н	Научно-исследовательская работа					18 2/3	18 2/3	18 2/3
Пд	Преддипломная практика					4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты					4	4	4
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 1/3	5/6	2 1/6	1/6	2	2 1/6	4 1/3
	<b>Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)</b>	17 2/3	24 2/3	42 1/3	14	26 2/3	40 2/3	83
	<b>Всего недель</b>	19	33	52	14 1/6	37 5/6	52	104

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							
<b>2020-2021</b>	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							
	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	31							
<b>2021-2022</b>	01	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	29	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	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							
	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	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.с.	Трудоемкость учебных занятий (в академических часах)							Распределение трудоемкости по периодам обучения				
		Экзамены	Зачеты (Д-зачеты с оценкой)	П, курсовые проекты – Р, курсовые работы – Р	Расчетные задания, Контрольные работы		Всего	Контактная аудиторная работа				СРС		Курс 1		Курс 2		
								Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период промежуточной аттестации	Неделя в семестре				
														16	10	12		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
<b>Б1</b>	<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>					<b>60</b>	<b>2160</b>	<b>760</b>	<b>200</b>	<b>202</b>	<b>358</b>	<b>1184</b>	<b>216</b>					
<b>Б1.Б</b>	<b>Обязательная часть (базовая)</b>					24	864	268	72	28	168	452	144					
Б1.Б.1	Математическое моделирование	3		3Р		5	180	60	12	12	36	84	36			12	12 36	84 36
Б1.Б.2	Психология и социальные коммуникации		1			3	108	32	16	0	16	76	0	16	0 16			
Б1.Б.3	Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	3				5	180	48	12	0	36	96	36			12	0 36	96 36
Б1.Б.4	Профессиональный иностранный язык	1				4	144	32	0	0	32	76	36	0	0 32			
Б1.Б.5	Патентование и защита интеллектуальной деятельности		1			3	108	48	16	0	32	60	0	16	0 32			
Б1.Б.6	Управление качеством продукции	1				4	144	48	16	16	16	60	36	16	16 16			
<b>Б1.В</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)</b>					36	1296	492	128	174	190	732	72					
Б1.В.1	Перспективные направления технологии продукции общественного питания	2		2Р		4	144	50	10	20	20	58	36			10	20 20	58 36
Б1.В.2	Научные основы организации на предприятиях общественного питания		1	1Р		4	144	48	16	16	16	96	0	16	16 16			

Б1.В.3	Современное оборудование, тара и упаковка		1			3	108	32	16	0	16	76	0	16 0 16 76 0			
Б1.В.4	Оптимизация технологических процессов общественного питания		3			4	144	48	12	12	24	96	0			12 12 24 96 0	
Б1.В.5	Общая нутрициология		1			3	108	32	16	0	16	76	0	16 0 16 76 0			
Б1.В.6	Микробиология и эпидемиология в области питания		1			3	108	48	16	32	0	60	0	16 32 0 60 0			
Б1.В.7	Научные основы производства продуктов функционального и специализированного назначения	3				3	108	48	12	24	12	24	36			12 24 12 24 36	
<b>Б1.В.ДВ</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору</b>					<b>12</b>	<b>432</b>	<b>186</b>	<b>30</b>	<b>70</b>	<b>86</b>	<b>246</b>	<b>0</b>				
Б1.В.ДВ.1.1	Планирование и постановка научного эксперимента		3			3	108	36	0	0	36	72	0			0 0 36 72 0	
Б1.В.ДВ.1.2	Математико-статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания		3			3	108	36	0	0	36	72	0			0 0 36 72 0	
Б1.В.ДВ.2.1	Исследовательская работа		2			3	108	50	10	20	20	58	0		10 20 20 58 0		
Б1.В.ДВ.2.2	Методы определения состава и свойств пищевых продуктов		2			3	108	50	10	20	20	58	0		10 20 20 58 0		
Б1.В.ДВ.3.1	Дисперсные системы и структурирование		2			3	108	60	10	30	20	48	0		10 30 20 48 0		
Б1.В.ДВ.3.2	Биотехнологии в производстве продуктов специализированного назначения		2			3	108	60	10	30	20	48	0		10 30 20 48 0		
Б1.В.ДВ.4.1	Высокотехнологические производства продуктов питания		2			3	108	40	10	20	10	68	0		10 20 10 68 0		
Б1.В.ДВ.4.2	Научные основы производства и контроля качества продуктов питания		2			3	108	40	10	20	10	68	0		10 20 10 68 0		
						Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	Иные формы (часы)	Объем в неделях							

<b>Б2</b>	<b>Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)</b>			<b>54</b>	<b>1944</b>	<b>65</b>	<b>1879</b>						
<b>Б2.Б</b>	<b>Обязательная часть (базовая)</b>			0	0	0	0						
<b>Б2.Б.У</b>	<b>Учебная практика</b>			0	0	0	0						
<b>Б2.Б.П</b>	<b>Производственная практика</b>			0	0	0	0						
<b>Б2.В</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)</b>			54	1944	65	1879						
<b>Б2.В.У</b>	<b>Учебная практика</b>			0	0	0	0						
<b>Б2.В.П</b>	<b>Производственная практика</b>			<b>54</b>	<b>1944</b>	<b>65</b>	<b>1879</b>	<b>36 н</b>					
Б2.В.П.1	Научно-организационная практика	2Д		6	216	4	212	4 н		4 н			
Б2.В.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	2Д		14	504	9	495	9 1/3 н		9 1/3 н			
Б2.В.П.3	Преддипломная практика	4Д		6	216	33	183	4 н					4 н
Б2.В.П.4	Научно-исследовательская работа	4Д		28	1008	19	989	18 2/3 н					18 2/3 н
				Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	СРС (часы)	Объем в неделях					
<b>Б3</b>	<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>			<b>6</b>	<b>216</b>	<b>9</b>	<b>207</b>						
<b>Б3.Б</b>	<b>Обязательная часть (базовая)</b>			6	216	9	207						
Б3.Б.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты			6	216	9	207	4 н					4 н
<b>Объем программы</b>				<b>120</b>	<b>4320</b>								
Объем программы, реализуемый за один учебный год в з.е.										60			60
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем					<b>1012</b>								
% занятий лекционного типа от общего количества часов аудиторных занятий в целом по Блоку 1							<b>26.32</b>						
<b>Формы промежуточной аттестации</b>													
Экзамены				6						2	1	3	
Зачеты				11						6	3	2	
Зачеты с оценкой				4							2		2
Курсовые работы				3						1	1	1	

Набор профессиональных компетенций соответствует следующим видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры: научно-исследовательская.

Базовая часть Блока 1 в з.е.	24	40% от объема Блока 1
Вариативная часть Блока 1 в з.е.	36	60% от объема Блока 1
в т.ч. дисциплины (модули) по выбору в з.е.	12	33.33% от объема вариативной части

#### 4. Факультативные дисциплины (модули)

Индекс	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Формы промежуточной аттестации (семестры)				Объем блоков, дисциплин (модулей) в з.е.	Трудоемкость учебных занятий (в академических часах)						Распределение трудоемкости 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	
								Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период промежуточной аттестации	1	2	3	4
														Неделя в семестре			
														16	10	12	
15	16	17	18														
<b>ФТД</b>	<b>Факультативные дисциплины</b>					<b>16</b>	<b>576</b>	<b>224</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>192</b>	<b>352</b>	<b>0</b>				
ФТД.1	Разговорный иностранный язык		3, 4			4	144	64	0	0	64	80	0			0 0 32 40 0	0 0 32 40 0
ФТД.2	Китайский язык		3, 4			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