

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 магистратуры

Утвержден на заседании
ученого совета

Протокол № 02
« 04 » марта 20 20 г.

КВАЛИФИКАЦИЯ **магистр**

СРОК
ПОЛУЧЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ **2 года**

ФОРМА
ОБУЧЕНИЯ **очная**

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

А.М. Марков

« 04 » марта 20 20 г.

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Инновационные технологии переработки растительного сырья

Для групп с 2020 по 2020 годов приема

Учебный план составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от «20» ноября 2014 г. № 1481

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

[подпись] Сучкова Л.И.

Руководитель программы магистратуры

[подпись] Козубаева Л.А.

Начальник УМУ

[подпись] Кайгородова М.А.

Руководитель направленности (профиля)
программы магистратуры

[подпись] Козубаева Л.А.

Начальник УО

[подпись] Кондратенко Е.А.

Заведующий кафедрой ТХПЗ

[подпись] Егорова Е.Ю.

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	16	32	10		10	42
Э	Экзаменационные сессии	1 1/2	2	3 1/2	1/6		1/6	3 2/3
К	Каникулы	1/6	6 5/6	7	1/3	6 2/3	7	14
П	Производственная практика		7 1/3	7 1/3	10		10	17 1/3
Н	Научно-исследовательская работа					10 2/3	10 2/3	10 2/3
Пд	Преддипломная практика					8	8	8
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 1/3	5/6	2 1/6	4 1/3
	Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	17 1/2	25 1/3	42 5/6	20 1/6	22 2/3	42 5/6	85 2/3
	Всего недель	19	33	52	21 5/6	30 1/6	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							
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							
	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							
2021-2022	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	Р, курсовые работы – Р	Расчетные задания, Контрольные работы		Контактная аудиторная работа				СРС		Курс 1		Курс 2	
								Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период промежуточной аттестации	Неделя в семестре			
														16	16	10	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Б1	Блок 1. Дисциплины (модули)					60	2160	810	226	330	254	1170	180				
Б1.Б	Обязательная часть (базовая)					18	648	240	48	64	128	372	36				
Б1.Б.1	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья		1			4	144	64	16	16	32	80	0	16 16 32 80 0			
Б1.Б.2	Профессиональный иностранный язык		1			3	108	48	0	0	48	60	0	0 0 48 60 0			
Б1.Б.3	Математическое моделирование рецептур продуктов питания из растительного сырья		2		2	4	144	48	0	32	16	96	0	0 32 16 96 0			
Б1.Б.4	Методология проектирования продуктов питания из растительного сырья	1			1	4	144	48	16	16	16	60	36	16 16 16 60 36			
Б1.Б.5	Психология и социальные коммуникации		1			3	108	32	16	0	16	76	0	16 0 16 76 0			
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)					42	1512	570	178	266	126	798	144				
Б1.В.1	Управление качеством продуктов питания из растительного сырья		3		3	4	144	70	20	30	20	74	0			20 30 20 74 0	
Б1.В.2	Моделирование и оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья		3	3П		4	144	50	10	40	0	94	0			10 40 0 94 0	

Б1.В.3	Физико-химические и биохимические свойства растительного сырья	1			6	216	80	32	32	16	100	36	32 32 16 100 36			
Б1.В.4	Инновационные технологии в пищевых производствах	2			4	144	48	16	16	16	60	36		16 16 16 60 36		
Б1.В.5	Информационные технологии в науке и пищевых производствах		1	1	4	144	48	16	32	0	96	0	16 32 0 96 0			
Б1.В.6	Химия вкуса, цвета и аромата растительного сырья и продуктов питания		2	2	4	144	64	16	32	16	80	0		16 32 16 80 0		
Б1.В.ДВ	Дисциплины (модули) по выбору				16	576	210	68	84	58	294	72				
Б1.В.ДВ.1.1	История развития пищевых производств		2		3	108	32	16	0	16	76	0		16 0 16 76 0		
Б1.В.ДВ.1.2	Тара и упаковка для продуктов питания из растительного сырья		2		3	108	32	16	0	16	76	0		16 0 16 76 0		
Б1.В.ДВ.2.1	Микробиология растительного сырья и продуктов питания на его основе	2			5	180	80	16	32	32	64	36		16 32 32 64 36		
Б1.В.ДВ.2.2	Микробиология и общая санитария зерноперерабатывающих и пищевых производств	2			5	180	80	16	32	32	64	36		16 32 32 64 36		
Б1.В.ДВ.3.1	Стандартные и инновационные методы контроля состава и свойств растительного сырья и продуктов питания	2		2Р	5	180	48	16	32	0	96	36		16 32 0 96 36		
Б1.В.ДВ.3.2	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	2		2Р	5	180	48	16	32	0	96	36		16 32 0 96 36		
Б1.В.ДВ.4.1	Биоконверсия растительного сырья		3		3	108	50	20	20	10	58	0			20 20 10 58 0	
Б1.В.ДВ.4.2	Современное технологическое оборудование зерноперерабатывающих и пищевых производств		3		3	108	50	20	20	10	58	0			20 20 10 58 0	

				Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	Иные формы (часы)	Объем в неделях			
Б2	Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)			54	1944	65	1879				
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)			54	1944	65	1879				
Б2.В.У	Учебная практика			0	0	0	0				
Б2.В.П	Производственная практика			54	1944	65	1879	36 н			
Б2.В.П.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	2Д		11	396	7	389	7 1/3 н		7 1/3 н	
Б2.В.П.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	3Д		15	540	10	530	10 н		10 н	
Б2.В.П.3	Научно-исследовательская работа	4Д		16	576	11	565	10 2/3 н			10 2/3 н
Б2.В.П.4	Преддипломная практика	4Д		12	432	37	395	8 н			8 н
				Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	СРС (часы)	Объем в неделях			
Б3	Блок 3. Государственная итоговая аттестация			6	216	9	207				
Б3.Б	Обязательная часть (базовая)			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
Объем программы				120	4320						
Объем программы, реализуемый за один учебный год в з.е.								60		60	
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем					1060						
% занятий лекционного типа от общего количества часов аудиторных занятий в целом по Блоку 1							27.9				
Формы промежуточной аттестации											
Экзамены				5				2	3		
Зачеты				10				4	3	3	
Зачеты с оценкой				4					1	1	2
Курсовые проекты				1						1	
Курсовые работы				1					1		

Расчетные задания	5								2	2	1	
-------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	---	---	---	--

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

Базовая часть Блока 1 в з.е.	18	30% от объема Блока 1
Вариативная часть Блока 1 в з.е.	42	70% от объема Блока 1
в т.ч. дисциплины (модули) по выбору в з.е.	16	38.1% 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	16	10	
15	16	17	18														
ФТД	Факультативные дисциплины					16	576	224	32	0	192	352	0				
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