

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор  
А.М. Марков

«30» августа 2021 г.

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания**

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Утвержден на заседании  
ученого совета

Протокол № 04  
«30» августа 2021 г.

квалификация **бакалавр**

СРОК  
ПОЛУЧЕНИЯ  
ОБРАЗОВАНИЯ **4 года 11 месяцев**

ФОРМА  
ОБУЧЕНИЯ **заочная**

Для групп с 2021 по \_\_\_\_\_ годов приема

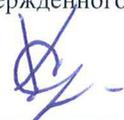
Учебный план составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки России от «17» августа 2020 г. № 1047

СОГЛАСОВАНО

Проректор по НО

Начальник УМУ

Начальник УО

  
\_\_\_\_\_ Хомутов С.О.  
  
\_\_\_\_\_ Кайгородова М.А.  
  
\_\_\_\_\_ Кондратенко Е.А.

Руководитель направления подготовки

Руководитель направленности (профиля)  
программы

Заведующий кафедрой

  
\_\_\_\_\_ Щетинин М.П.  
  
\_\_\_\_\_ Щетинин М.П.  
  
\_\_\_\_\_ Щетинин М.П.



2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5			Всего	
	1 сем.	2 сем.	Всего	3 сем.	4 сем.	Всего	5 сем.	6 сем.	Всего	7 сем.	8 сем.	Всего	9 сем.	10 сем.	Всего		
	Теоретическое обучение	11 2/3	19 1/6	30 5/6	15 2/3	17 1/3	33	14 2/3	17 1/3	32	14 2/3	17 1/3	32	13 5/6	9 2/3	23 1/2	151 1/3
Э	Экзаменационные сессии	5	3	8	4	1 5/6	5 5/6	5	1 5/6	6 5/6	5	1 5/6	6 5/6	5 5/6	1 1/6	7	34 1/2
К	Каникулы		7	7	1	6 2/3	7 2/3	1	6 2/3	7 2/3	1	6 2/3	7 2/3	1	8 1/3	9 1/3	39 1/3
У	Учебная практика					3 1/3	3 1/3										3 1/3
П	Производственная практика								3 1/3	3 1/3							3 1/3
Н	Научно-исследовательская работа											3 1/3	3 1/3				3 1/3
Пд	Преддипломная практика													4	4	4	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													6	6	6	6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 1/3	5/6	2 1/6	1 1/3	5/6	2 1/6	1 1/3	5/6	2 1/6	1 1/3	5/6	2 1/6	1 1/3	5/6	2 1/6	10 5/6
	<b>Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)</b>	<b>16 2/3</b>	<b>22 1/6</b>	<b>38 5/6</b>	<b>19 2/3</b>	<b>22 1/2</b>	<b>42 1/6</b>	<b>19 2/3</b>	<b>22 1/2</b>	<b>42 1/6</b>	<b>19 2/3</b>	<b>22 1/2</b>	<b>42 1/6</b>	<b>19 2/3</b>	<b>20 5/6</b>	<b>40 1/2</b>	<b>205 5/6</b>
	<b>Всего недель</b>	<b>18</b>	<b>30</b>	<b>48</b>	<b>22</b>	<b>30</b>	<b>52</b>	<b>256</b>									

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							
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							
2022-2023	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							
2023-2024	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	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							
	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	31							
2024-2025	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	25							
	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							
2025-2026	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							
	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	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		Курс 5	
								Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период промежуточной аттестации	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Неделя в семестре										11 2/3	19 1/6	15 2/3	17 1/3	14 2/3	17 1/3	14 2/3	17 1/3	13 5/6	9 2/3		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
<b>Б1</b>	<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>					<b>210</b>	<b>7888</b>	<b>964</b>	<b>374</b>	<b>312</b>	<b>278</b>	<b>6557</b>	<b>367</b>										
<b>Б1.О</b>	<b>Обязательная часть</b>					144	5184	588	232	162	194	4363	233										
Б1.О.1	История	2			2	3	108	10	4	0	6	89	9		4 0 6 89 9								
Б1.О.2	Иностранный язык	2	1		1, 2	6	216	16	0	0	16	192	8	0 0 8 96 4	0 0 8 96 4								
Б1.О.3	Безопасность жизнедеятельности		6		6	3	108	10	4	6	0	94	4					4 6 0 94 4					
Б1.О.4	Философия	6			6	3	108	16	8	0	8	83	9					8 0 8 83 9					
Б1.О.5	Физическая культура и спорт		2			2	72	4	4	0	0	64	4		4 0 0 64 4								
Б1.О.6	Информационно-библиографическая культура		1			1	36	4	0	0	4	28	4	0 0 4 28 4									
Б1.О.7	Командная работа и лидерство		5		5	3	108	10	4	0	6	94	4					4 0 6 94 4					
Б1.О.8	Культура речи и деловая коммуникация		3		3	2	72	10	4	0	6	58	4			4 0 6 58 4							
Б1.О.9	Разработка и реализация проектов		6		6	3	108	10	4	0	6	94	4					4 0 6 94 4					
Б1.О.10	Системный анализ и принятие решений		5		5	2	72	10	4	0	6	58	4					4 0 6 58 4					



Б1.О.28	Проектирование предприятий общественного питания	7		7П		6	216	20	8	0	12	187	9							8 0 12 187 9				
Б1.О.29	Технология продукции общественного питания	8	7	8Р	7	10	360	46	16	22	8	301	13							8 12 0 120 4	8 10 8 181 9			
Б1.О.30	Экономика и управление производством	9		9Р		6	216	18	8	0	10	189	9									8 0 10 189 9		
Б1.О.31	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		6		6	4	144	18	10	0	8	122	4							10 0 8 122 4				
Б1.О.32	Физиология питания	9			9	6	216	32	12	12	8	175	9									12 12 8 175 9		
Б1.О.33	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	8			8	6	216	22	10	12	0	185	9								10 12 0 185 9			
<b>Б1.В</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>					66	2704	376	142	150	84	2194	134											
Б1.В.1	Введение в специальность	1			1	4	144	20	12	8	0	115	9	12 8 0 115 9										
Б1.В.2	Основы строительства и инженерное оборудование		6		6	3	108	12	4	0	8	92	4							4 0 8 92 4				
Б1.В.3	Компьютерное проектирование предприятий пищевой промышленности		3		3	3	108	12	0	12	0	92	4	0 12 0 92 4										
Б1.В.4	Безопасность сырья и продукции общественного питания	7			7	4	144	26	8	10	8	109	9							8 10 8 109 9				
Б1.В.5	Микробиология	3			3	5	180	18	8	10	0	153	9	8 10 0 153 9										
Б1.В.6	Технология специализированных пищевых продуктов		10		10	4	144	30	10	10	10	110	4										10 10 10 110 4	
Б1.В.7	Пищевые и биологически активные добавки		8		8	3	108	22	10	12	0	82	4								10 12 0 82 4			
Б1.В.8	Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий		9, 10	10Р	9	8	288	70	26	26	18	205	13									12 12 8 72 4	14 14 10 133 9	
Б1.В.9	Оборудование предприятий общественного питания	5			5	5	180	24	8	8	8	147	9							8 8 8 147 9				



Б2.В.У.2	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	8Д	5	180	2	178	3 1/3 н				3 1/3 н							
<b>Б2.В.П</b>	<b>Производственная практика</b>		<b>11</b>	<b>396</b>	<b>21</b>	<b>375</b>												
Б2.В.П.1	Технологическая практика	6Д	5	180	2	178	3 1/3 н				3 1/3 н							
Б2.В.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	10Д	6	216	19	197	4 н				4 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>9</b>	<b>324</b>	<b>4</b>	<b>320</b>												
Б3.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		9	324	4	320	6 н				6 н							
<b>Объем программы</b> (без учета элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)			<b>240</b>	<b>8640</b>														
Объем программы, реализуемый за один учебный год в з.е.									52	47	49	45	47					
Объем обязательной части программы, без учета объема ГИА (%)			<b>62.3</b>															
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (не включая часы по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)				<b>1235</b>														
<b>Формы промежуточной аттестации</b> (без учета элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)																		
Экзамены			27						4	5	2	2	2	2	3	3	3	1
Зачеты			27						3	2	4	3	4	5	2	1	1	2
Зачеты с оценкой			4								1		1		1		1	
Курсовые проекты			1											1				
Курсовые работы			4								1				1	1	1	
Контрольные работы			50						8	8	6	4	6	7	3	3	3	2

В рамках освоения программы выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: организационно-управленческий, проектный.

#### 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 (Л-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		Курс 5	
								Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период промежуточной аттестации	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Неделя в семестре										11 2/3	19 1/6	15 2/3	17 1/3	14 2/3	17 1/3	14 2/3	17 1/3	13 5/6	9 2/3		
		15	16	17	18		19	20	21	22	23	24											
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
<b>ФТД</b>	<b>Факультативные дисциплины (модули)</b>					<b>16</b>	<b>576</b>	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>512</b>	<b>24</b>										
ФТД.1	Разговорный иностранный язык		5, 6			4	144	12	0	0	12	124	8					0 0 6 62 4	0 0 6 62 4				
ФТД.2	Китайский язык		5, 6			4	144	12	0	0	12	124	8					0 0 6 62 4	0 0 6 62 4				
ФТД.3	Инженерное предпринимательство		3			4	144	8	2	0	6	132	4			2 0 6 132 4							
ФТД.4	Психология личности		4			4	144	8	2	0	6	132	4				2 0 6 132 4						