

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

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Утвержден на заседании  
ученого совета

Протокол № 10

«28» августа 2017 г.

Программа академического бакалавриата

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

КВАЛИФИКАЦИЯ бакалавр

Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

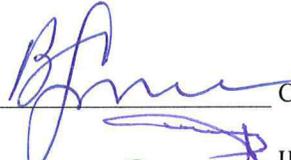
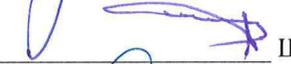
СРОК  
ПОЛУЧЕНИЯ  
ОБРАЗОВАНИЯ 4 года 11 месяцев

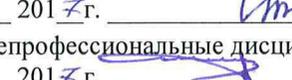
ФОРМА  
ОБУЧЕНИЯ заочная

Для групп с 2016 по 2016 годов приема

Учебный план составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от "12" ноября 2015 г. № 1332

### СОГЛАСОВАНО

Начальник УВФО  
«25» августа 2017 г.  Синицын В.А.  
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.  
Декан факультета (директор института)  
«23» августа 2017 г.  Михайлов А.В.  
Руководитель направленности (профиля) программы  
«23» августа 2017 г.  Щетинин М.П.

Руководитель 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			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	12	18	<b>30</b>	16	19	<b>35</b>	14 2/3	15 1/3	<b>30</b>	14 2/3	15 1/3	<b>30</b>	14 2/3	10 2/3	<b>25 1/3</b>	<b>150 1/3</b>
Э	Экзаменационные сессии	6	1	<b>7</b>	5	1	<b>6</b>	5	2 5/6	<b>7 5/6</b>	5	2 5/6	<b>7 5/6</b>	5	2	<b>7</b>	<b>35 2/3</b>
К	Каникулы	2	7	<b>9</b>	2	8	<b>10</b>	2	6	<b>8</b>	3	5 2/3	<b>8 2/3</b>	1	7 5/6	<b>8 5/6</b>	<b>44 1/2</b>
У	Учебная практика		2	<b>2</b>													<b>2</b>
П	Производственная практика								4	<b>4</b>							<b>4</b>
Н	Научно-исследовательская работа											3 1/3	<b>3 1/3</b>				<b>3 1/3</b>
Пд	Преддипломная практика														2 2/3	<b>2 2/3</b>	<b>2 2/3</b>
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты														6	<b>6</b>	<b>6</b>
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)				1		<b>1</b>	1 1/3	5/6	<b>2 1/6</b>	1 1/3	5/6	<b>2 1/6</b>	1 1/3	5/6	<b>2 1/6</b>	<b>7 1/2</b>
	<b>Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)</b>	<b>18</b>	<b>21</b>	<b>39</b>	<b>21</b>	<b>20</b>	<b>41</b>	<b>19 2/3</b>	<b>22 1/6</b>	<b>41 5/6</b>	<b>19 2/3</b>	<b>21 1/2</b>	<b>41 1/6</b>	<b>19 2/3</b>	<b>21 1/3</b>	<b>41</b>	<b>204</b>
	<b>Всего недель</b>	<b>20</b>	<b>28</b>	<b>48</b>	<b>24</b>	<b>28</b>	<b>52</b>	<b>23</b>	<b>29</b>	<b>52</b>	<b>24</b>	<b>28</b>	<b>52</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		
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		
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		

\*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 сессии	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
		Неделя в семестре										12	18	16	19	14 2/3	15 1/3	14 2/3	15 1/3	14 2/3	10 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>213</b>	<b>7996</b>	<b>1008</b>	<b>404</b>	<b>264</b>	<b>340</b>	<b>6486</b>	<b>502</b>											
<b>Б1.Б</b>	<b>Обязательная часть (базовая)</b>					122	4392	606	244	150	212	3489	297											
Б1.Б.1	История	1			1	5	180	16	4	0	12	155	9	4 0 12 155 9										
Б1.Б.2	Философия	4			4	5	180	16	4	0	12	155	9				4 0 12 155 9							
Б1.Б.3	Иностранный язык	4	1, 2, 3		1, 2, 3, 4	8	288	32	0	0	32	235	21	0 0 8 60 4	0 0 8 60 4	0 0 8 60 4	0 0 8 55 9							
Б1.Б.4	Экономика	5			5	4	144	16	4	0	12	119	9				4 0 12 119 9							
Б1.Б.5	Социология		1		1	2	72	10	4	0	6	58	4	4 0 6 58 4										
Б1.Б.6	Менеджмент		10		10	2	72	20	8	0	12	48	4										8 0 12 48 4	
Б1.Б.7	Маркетинг		7		7	2	72	8	4	0	4	60	4							4 0 4 60 4				
Б1.Б.8	Правоведение	3			3	3	108	8	4	0	4	91	9			4 0 4 91 9								
Б1.Б.9	Математика	1, 2, 3	4		1, 1, 1, 2, 2, 2, 3, 3, 4, 4	15	540	64	32	0	32	445	31	8 0 8 119 9	8 0 8 119 9	8 0 8 83 9	8 0 8 124 4							
Б1.Б.10	Физика	4	3		3, 3, 4, 4	7	252	28	12	8	8	211	13			6 4 4 126 4	6 4 4 85 9							

Б1.Б.11	Информатика	1	2		1	5	180	24	10	14	0	143	13	6 6 0 87 9	4 8 0 56 4									
Б1.Б.12	Неорганическая химия	2			2	4	144	22	10	8	4	113	9		10 8 4 113 9									
Б1.Б.13	Биохимия	5			5	5	180	16	6	10	0	155	9					6 10 0 155 9						
Б1.Б.14	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3	4		3,4	5	180	24	14	10	0	143	13		6 4 0 89 9	8 6 0 54 4								
Б1.Б.15	Органическая химия	4	3		3,4	4	144	24	12	10	2	107	13		6 2 2 58 4	6 8 0 49 9								
Б1.Б.16	Физическая и коллоидная химия	4			4,4	4	144	16	8	8	0	119	9			8 8 0 119 9								
Б1.Б.17	Экология		8		8	2	72	8	4	0	4	60	4								4 0 4 60 4			
Б1.Б.18	Механика		5		5	3	108	12	4	0	8	92	4					4 0 8 92 4						
Б1.Б.19	Технология продукции общественного питания	8	6,7	8Р	6,7	6	216	44	18	20	6	155	17					6 12 0 86 4	6 8 0 34 4	6 0 6 35 9				
Б1.Б.20	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	9	8	9Р	8	5	180	44	14	16	14	123	13							6 8 6 48 4	8 8 8 75 9			
Б1.Б.21	Санитария и гигиена питания		6		6	2	72	14	6	8	0	54	4					6 8 0 54 4						
Б1.Б.22	Проектирование предприятий общественного питания	7			7	3	108	14	6	0	8	85	9							6 0 8 85 9				
Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности		3		3	2	72	8	4	4	0	60	4		4 4 0 60 4									
Б1.Б.24	Товароведение продовольственных товаров	6			6	3	108	8	4	4	0	91	9					4 4 0 91 9						
Б1.Б.25	Процессы и аппараты пищевых производств		5,6		5,6	2	72	28	10	10	8	36	8					6 10 0 16 4	4 0 8 20 4					
Б1.Б.26	Физиология питания	9			9	4	144	20	8	8	4	115	9								8 8 4 115 9			

Б1.Б.27	Оборудование предприятий общественного питания	7	6	7Р	6	4	144	32	12	4	16	99	13						6 4 6 52 4	6 0 10 47 9				
Б1.Б.28	Теплотехника		3		3	2	72	8	4	0	4	60	4			4 0 4 60 4								
Б1.Б.29	Электротехника и электроника		7		7	2	72	12	4	8	0	56	4							4 8 0 56 4				
Б1.Б.30	Физическая культура и спорт		1, 2, 3, 4			2	72	10	10	0	0	46	16	4 0 0 10 4	2 0 0 12 4	2 0 0 12 4	2 0 0 12 4							
<b>Б1.В</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)</b>					91	3604	402	160	114	128	2997	205											
Б1.В.1	Политология		2		2	2	72	12	4	0	8	56	4			4 0 8 56 4								
Б1.В.2	Основы предпринимательской деятельности		8		8	2	72	8	4	0	4	60	4								4 0 4 60 4			
Б1.В.3	Бизнес-планирование		10		10	2	72	20	8	0	12	48	4									8 0 12 48 4		
Б1.В.4	Профессиональная этика и этикет		6		6	2	72	8	4	0	4	60	4						4 0 4 60 4					
Б1.В.5	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		6		6	2	72	12	4	0	8	56	4						4 0 8 56 4					
Б1.В.6	Введение в математику		1		1	2	72	8	2	0	6	60	4	2 0 6 60 4										
Б1.В.7	Введение в физику	2			2	4	144	14	6	0	8	121	9			6 0 8 121 9								
Б1.В.8	Введение в химию	1			1	3	108	12	6	0	6	87	9	6 0 6 87 9										
Б1.В.9	Современная научная картина мира	5			5	4	144	14	8	0	6	121	9					8 0 6 121 9						
Б1.В.10	Инженерная и компьютерная графика	2	1		1, 2	6	216	24	8	8	8	179	13	4 0 8 50 4	4 8 0 129 9									
Б1.В.11	Метрология, стандартизация и сертификация		8		8	3	108	10	6	0	4	94	4								6 0 4 94 4			
Б1.В.12	Технология и организация ресторанного и барного дела	9	8		8, 9	4	144	26	12	10	4	105	13								4 2 0 62 4	8 8 4 43 9		

Б1.В.13	Безопасность сырья и продукции общественного питания	7		7	4	144	12	4	8	0	123	9							4 8 0 123 9			
Б1.В.14	Общая технология продуктов питания	7		7	4	144	14	4	10	0	121	9							4 10 0 121 9			
Б1.В.15	Основы строительства и инженерное оборудование	6		6	4	144	12	4	0	8	123	9							4 0 8 123 9			
Б1.В.16	Холодильная техника и технология		8	8	2	72	8	4	4	0	60	4								4 4 0 60 4		
Б1.В.17	Основы научных исследований		10	10	2	72	16	8	0	8	52	4										8 0 8 52 4
Б1.В.18	Производственная санитария	8		8	6	216	12	4	6	2	195	9								4 6 2 195 9		
Б1.В.19	Кухни мира		8	8	2	72	16	6	10	0	52	4								6 10 0 52 4		
Б1.В.20	Введение в специальность		3	3	2	72	8	4	4	0	60	4			4 4 0 60 4							
<b>Б1.В.ДВ</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору</b>				<b>29</b>	<b>1044</b>	<b>128</b>	<b>50</b>	<b>54</b>	<b>24</b>	<b>860</b>	<b>56</b>										
Б1.В.ДВ.1.1	Психология личности		2	2	2	72	4	4	0	0	64	4			4 0 0 64 4							
Б1.В.ДВ.1.2	Мировая и отечественная культура		2	2	2	72	4	4	0	0	64	4			4 0 0 64 4							
Б1.В.ДВ.2.1	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации		5	5	2	72	8	0	0	8	60	4							0 0 8 60 4			
Б1.В.ДВ.2.2	Русский язык и культура речи		5	5	2	72	8	0	0	8	60	4							0 0 8 60 4			
Б1.В.ДВ.3.1	Компьютерное проектирование		3	3	2	72	8	4	4	0	60	4			4 4 0 60 4							
Б1.В.ДВ.3.2	Основы интернет-технологий		3	3	2	72	8	4	4	0	60	4			4 4 0 60 4							
Б1.В.ДВ.4.1	Микробиология	5		5	4	144	18	8	10	0	117	9							8 10 0 117 9			
Б1.В.ДВ.4.2	Дисперсные системы и структурирование	5		5	4	144	18	8	10	0	117	9							8 10 0 117 9			



Б2.В.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	2Д	3	108	2	106	2 н	2 н										
<b>Б2.В.П</b>	<b>Производственная практика</b>		<b>15</b>	<b>540</b>	<b>22</b>	<b>518</b>	<b>10 н</b>											
Б2.В.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6Д	6	216	2	214	4 н						4 н					
Б2.В.П.2	Преддипломная практика	10Д	4	144	18	126	2 2/3 н											2 2/3 н
Б2.В.П.3	Научно-исследовательская работа	8Д	5	180	2	178	3 1/3 н										3 1/3 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>9</b>	<b>324</b>	<b>4</b>	<b>320</b>												
<b>Б3.Б</b>	<b>Обязательная часть (базовая)</b>		9	324	4	320												
Б3.Б.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты		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.									51	48	48	48	45					
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (не включая часы по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)				1275														
% занятий лекционного типа от общего количества часов аудиторных занятий в целом по Блоку 1						40.08												
<b>Формы промежуточной аттестации</b> (без учета элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)																		
Экзамены			34					4	4	3	5	4	2	4	2	4	2	
Зачеты			45					5	5	8	3	3	6	4	7	1	3	
Зачеты с оценкой			4						1				1		1		1	
Курсовые работы			4											1	1	1	1	
Контрольные работы			79					10	9	12	10	7	8	7	8	4	4	

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

Базовая часть Блока 1 в з.е.	122	57.28% от объема Блока 1
Вариативная часть Блока 1 в з.е.	91	42.72% от объема Блока 1
в т.ч. дисциплины (модули) по выбору в з.е.	29	31.87% 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		Курс 5	
								Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессии	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Неделя в семестре										12	18	16	19	14 2/3	15 1/3	14 2/3	15 1/3	14 2/3	10 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>ФТД</b>	<b>Факультативные дисциплины</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						