

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» август 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 2017 по 2017 годов приема

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник УВФО
«25» август 2017 г.  Синицын В.А.
Начальник УМУ
«24» август 2017 г.  Щербаков Н.П.
Начальник УО
«24» август 2017 г.  Цибилева Г.И.
Руководитель УГНС
«25» август 2017 г.  Беушев А.А.
Декан факультета (директор института)
«23» август 2017 г.  Михайлов А.В.
Руководитель направленности (профиля) программы
«23» август 2017 г.  Щетинин М.П.

Руководитель программы бакалавриата
«23» август 2017 г.  Щетинин М.П.
Заведующий кафедрой
«23» август 2017 г.  Щетинин М.П.
Разработчик УП
«23» август 2017 г.  Кольтюгина О.В.
Ответственный за МЕН дисциплины
«24» август 2017 г.  Киркинский А.С.
Ответственный за ГСЭ дисциплины
«24» август 2017 г.  Степанова О.В.
Ответственный за общепрофессиональные дисциплины
«24» август 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	10 1/3	20	30 1/3	15 2/3	19 1/6	34 5/6	14 2/3	16 1/3	31	14 2/3	15 1/3	30	14 2/3	10 2/3	25 1/3	151 1/2
Э	Экзаменационные сессии	6	1	7	4	2	6	5	2 5/6	7 5/6	5	2 5/6	7 5/6	5	2	7	35 2/3
К	Каникулы	2/3	6 1/3	7	1	8	9	1	8	9	3	5 2/3	8 2/3	1	6 1/2	7 1/2	41 1/6
У	Учебная практика		2 2/3	2 2/3													2 2/3
П	Производственная практика								2	2							2
Н	Научно-исследовательская работа											3 1/3	3 1/3				3 1/3
Пд	Преддипломная практика													4	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	1 1/3	5/6	2 1/6	1 1/3	5/6	2 1/6	9 2/3
	Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	16 1/3	23 2/3	40	19 2/3	21 1/6	40 5/6	19 2/3	21 1/6	40 5/6	19 2/3	21 1/2	41 1/6	19 2/3	22 2/3	42 1/3	205 1/6
	Всего недель	18	30	48	22	30	52	22	30	52	24	28	52	22	30	52	256

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		
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	25	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	24	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		
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.

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	Политология		2		2	2	72	12	4	0	8	56	4		4 0 8 56 4								
Б1.Б.20	Основы предпринимательской деятельности		8		8	2	72	8	4	0	4	60	4									4 0 4 60 4	
Б1.Б.21	Бизнес-планирование		10		10	2	72	20	8	0	12	48	4										8 0 12 48 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	Современная научная картина мира	5			5	4	144	14	8	0	6	121	9					8 0 6 121 9					
Б1.Б.27	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.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	Введение в математику		1		1	2	72	8	2	0	6	60	4	2 0 6 60 4										
Б1.Б.31	Введение в физику	2			2	4	144	14	6	0	8	121	9		6 0 8 121 9									
Б1.Б.32	Введение в химию	1			1	3	108	12	6	0	6	87	9	6 0 6 87 9										
Б1.Б.33	Психология личности		2		2	2	72	4	4	0	0	64	4		4 0 0 64 4									
Б1.Б.34	Русский язык и культура речи		5		5	2	72	8	0	0	8	60	4					0 0 8 60 4						
Б1.Б.35	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							
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)					83	3316	432	168	162	102	2687	197											
Б1.В.1	Введение в специальность		3		3	2	72	8	4	4	0	60	4			4 4 0 60 4								
Б1.В.2	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.В.3	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.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	Физиология питания	9			9	4	144	20	8	8	4	115	9								8 8 4 115 9			
Б1.В.7	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.В.8	Кухни мира		8		8	2	72	16	6	10	0	52	4								6 10 0 52 4			

Б2.В.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6Д		3	108	2	106	2 н							2 н				
Б2.В.П.2	Преддипломная практика	10Д		6	216	19	197	4 н											4 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											
Б3	Блок 3. Государственная итоговая аттестация			9	324	4	320												
Б3.Б	Обязательная часть (базовая)			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
Объем программы				240	8640														
(без учета элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)																			
Объем программы, реализуемый за один учебный год в з.е.										52		48		45		48			47
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (не включая часы по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)					1276														
% занятий лекционного типа от общего количества часов аудиторных занятий в целом по Блоку 1							40.08												
Формы промежуточной аттестации (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.	130	61.03% от объема Блока 1
Вариативная часть Блока 1 в з.е.	83	38.97% от объема Блока 1
в т.ч. дисциплины (модули) по выбору в з.е.	25	30.12% 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 промежуточной аттестации	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		Неделя в семестре																					
		10 1/3	20	15 2/3	19 1/6		14 2/3	16 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
ФТД	Факультативные дисциплины					16	576	40	4	0	36	512	24										
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							