

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

А.М. Марков

«22» мая 2018 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Утвержден на заседании
ученого совета

Протокол № 7

«28» мая 2018 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 2018 по 2020 годов приема

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по НО

«25» мая 2018 г.

Хомутов С.О.

Начальник УМУ

«24» мая 2018 г.

Щербаков Н.П.

Начальник УО

«24» мая 2018 г.

Цибилева Г.И.

Руководитель УГНС

«22» мая 2018 г.

Беушев А.А.

Руководитель программы

«22» мая 2018 г.

Щетинин М.П.

Руководитель направленности (профиля) программы

«22» мая 2018 г.

Щетинин М.П.

Декан факультета (директор института)

«22» мая 2018 г.

Михайлов А.В.

Заведующий кафедрой

«22» мая 2018 г.

Щетинин М.П.

Разработчик УП

«22» мая 2018 г.

Кольтюгина О.В.

Ответственный за МЕН дисциплины

«23» мая 2018 г.

Киркинский А.С.

Ответственный за ГСЭ дисциплины

«23» мая 2018 г.

Степанова О.В.

Ответственный за общепрофессиональные дисциплины

«24» мая 2018 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	18 1/6	28 1/6	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	149 1/3
Э	Экзаменационные сессии	5	3	8	4	2	6	5	2 5/6	7 5/6	5	2 5/6	7 5/6	5	2	7	36 2/3
К	Каникулы	1 2/3	5 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 1/3	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
	Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	15	23 5/6	38 5/6	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	204
	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		
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		
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		

*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	1, 2			1, 2	7	252	34	16	8	10	200	18	6 0 6 87 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	Психология личности		2		2	2	72	4	4	0	0	64	4			4 0 0 64 4							
Б1.Б.31	Русский язык и культура речи		5		5	2	72	8	0	0	8	60	4						0 0 8 60 4				
Б1.Б.32	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		
Б1.В.9	Санитария и гигиена питания		6		6	2	72	14	6	8	0	54	4						6 8 0 54 4				
Б1.В.10	Производственная санитария	8			8	6	216	12	4	6	2	195	9								4 6 2 195 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.ДВ	Дисциплины (модули) по выбору					25	900	116	46	54	16	736	48										
Б1.В.ДВ.1.1	Компьютерное проектирование предприятий пищевой промышленности		3		3	2	72	8	4	4	0	60	4							4 4 0 60 4			
Б1.В.ДВ.1.2	Биохимические основы производства комбинированных продуктов питания		3		3	2	72	8	4	4	0	60	4							4 4 0 60 4			
Б1.В.ДВ.2.1	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания		7		7	2	72	10	4	6	0	58	4							4 6 0 58 4			
Б1.В.ДВ.2.2	Пищевые и биологически активные добавки		7		7	2	72	10	4	6	0	58	4							4 6 0 58 4			
Б1.В.ДВ.3.1	Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов	10			10	4	144	16	8	8	0	119	9									8 8 0 119 9	
Б1.В.ДВ.3.2	Экспертиза пищевых продуктов	10			10	4	144	16	8	8	0	119	9									8 8 0 119 9	
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			
Б1.В.ДВ.5.1	Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий	10	9	10Р	9	8	288	52	18	18	16	223	13									8 8 8 152 4	10 10 8 71 9

Б1.В.ДВ.5.2	Технология продуктов из белково-углеводного сырья	10	9	10Р	9	8	288	52	18	18	16	223	13									8 8 8 152 4	10 10 8 71 9	
Б1.В.ДВ.6.1	Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания	9			9	5	180	12	4	8	0	159	9									4 8 0 159 9		
Б1.В.ДВ.6.2	Управление качеством предприятий общественного питания	9			9	5	180	12	4	8	0	159	9									4 8 0 159 9		
Б1.В.ЭФ	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту					0	328	8	0	0	8	304	16											
Б1.В.ЭФ.1.1	Спортивное совершенствование		3, 4, 5, 6			0	328	8	0	0	8	304	16			0 0 2 75 4	0 0 2 75 4	0 0 2 77 4	0 0 2 77 4					
Б1.В.ЭФ.1.2	Физическое воспитание		3, 4, 5, 6			0	328	8	0	0	8	304	16			0 0 2 75 4	0 0 2 75 4	0 0 2 77 4	0 0 2 77 4					
						Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	Иные формы (часы)	Объем в неделях														
Б2	Блок 2. Практики					18	648	25	623															
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)					18	648	25	623															
Б2.В.У	Учебная практика					4	144	2	142	2 2/3 н														
Б2.В.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		2Д			4	144	2	142	2 2/3 н				2 2/3 н										
Б2.В.П	Производственная практика					14	504	23	481	9 1/3 н														
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														
БЗ	Блок 3. Государственная итоговая аттестация	9	324	4	320															
БЗ.Б	Обязательная часть (базовая)	9	324	4	320															
БЗ.Б.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	9	324	4	320	6 н														
Объем программы (без учета элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)		240	8640																	
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		44									4	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		78									9	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	18 1/6	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						