

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

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

А.М. Марков

« 28 » \_\_\_\_\_ 201 8 г.

Программа академической магистратуры

Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Инновационные технологии переработки растительного сырья

Утвержден на заседании  
ученого совета

Протокол № 7

« 28 » \_\_\_\_\_ мая 201 8 г.

КВАЛИФИКАЦИЯ магистр

СРОК  
ПОЛУЧЕНИЯ  
ОБРАЗОВАНИЯ 2 года

ФОРМА  
ОБУЧЕНИЯ очная

Для групп с 2018 по 2019 годов приема

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

« 25 » \_\_\_\_\_ мая 201 8 г. \_\_\_\_\_ Овчинников Я.Л.

Начальник УМУ

« 25 » \_\_\_\_\_ мая 201 8 г. \_\_\_\_\_ Щербаков Н.П.

Начальник УО

« 24 » \_\_\_\_\_ мая 201 8 г. \_\_\_\_\_ Цибилева Г.И.

Руководитель УГНС

« 24 » \_\_\_\_\_ мая 201 8 г. \_\_\_\_\_ Беушев А.А.

Руководитель программы магистратуры

« 23 » \_\_\_\_\_ мая 201 8 г. \_\_\_\_\_ Козубаева Л.А.

Руководитель направленности (профиля) программы магистратуры

« 23 » \_\_\_\_\_ мая 201 8 г. \_\_\_\_\_ Козубаева Л.А.

Декан факультета (директор института)

« 24 » \_\_\_\_\_ мая 201 8 г. \_\_\_\_\_ Беушев А.А.

Заведующий кафедрой

« 23 » \_\_\_\_\_ мая 201 8 г. \_\_\_\_\_ Лузев В.С.

Разработчик УП

« 23 » \_\_\_\_\_ мая 201 8 г. \_\_\_\_\_ Лузев В.С.



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	15	10	25	15		15	40
Э	Экзаменационные сессии	1 5/6	1 1/2	3 1/3	1 5/6		1 5/6	5 1/6
К	Каникулы	5/6	6 2/3	7 1/2	5/6	6 1/6	7	14 1/2
П	Производственная практика		14	14				14
Н	Научно-исследовательская работа					12	12	12
Пд	Преддипломная практика					8	8	8
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите 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	4 1/3
	<b>Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)</b>	<b>16 5/6</b>	<b>25 1/2</b>	<b>42 1/3</b>	<b>16 5/6</b>	<b>26</b>	<b>42 5/6</b>	<b>85 1/6</b>
	<b>Всего недель</b>	<b>19</b>	<b>33</b>	<b>52</b>	<b>19</b>	<b>33</b>	<b>52</b>	<b>104</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		
<b>2018-2019</b>	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		
<b>2019-2020</b>	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		
<b>2020-2021</b>	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.с.	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		
								Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период сессии	1	2	3	4
														Неделя в семестре			
														15	10	15	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>Б1</b>	<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>					<b>60</b>	<b>2160</b>	<b>790</b>	<b>135</b>	<b>270</b>	<b>385</b>	<b>1073</b>	<b>297</b>				
<b>Б1.Б</b>	<b>Обязательная часть (базовая)</b>					18	648	255	65	95	95	303	90				
Б1.Б.1	Философские вопросы естественных и технических наук		1			3	108	45	30	0	15	63	0	30 0 15 63 0			
Б1.Б.2	Информационные технологии в науке и пищевых производствах	1		1Р		4	144	60	0	30	30	57	27	0 30 30 57 27			
Б1.Б.3	Химия вкуса, цвета и аромата		1			2	72	45	0	30	15	27	0	0 30 15 27 0			
Б1.Б.4	Методология науки о пище		2			2	72	30	10	0	20	42	0		10 0 20 42 0		
Б1.Б.5	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	1				3	108	45	15	15	15	27	36	15 15 15 27 36			
Б1.Б.6	Биоконверсия растительного сырья	2				4	144	30	10	20	0	87	27		10 20 0 87 27		
<b>Б1.В</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)</b>					42	1512	535	70	175	290	770	207				
Б1.В.1	Профессиональный иностранный язык	2	1			4	144	50	0	0	50	67	27	0 0 30 42 0	0 0 20 25 27		
Б1.В.2	Менеджмент		1			2	72	30	0	0	30	42	0	0 0 30 42 0			

Б1.В.3	Моделирование и оптимизация технологических процессов производства продуктов из растительного сырья	1		1Р		4	144	45	0	15	30	63	36	0 15 30 63 36			
Б1.В.4	Системы автоматизированного управления процессами пищевых производств	3				4	144	75	0	30	45	33	36			0 30 45 33 36	
Б1.В.5	Инновационные технологии переработки растительного сырья	3		ЗП		4	144	45	15	30	0	63	36			15 30 0 63 36	
Б1.В.6	Системы автоматизированного проектирования пищевых производств		2		2	4	144	60	0	30	30	84	0		0 30 30 84 0		
<b>Б1.В.ДВ</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору</b>					<b>20</b>	<b>720</b>	<b>230</b>	<b>55</b>	<b>70</b>	<b>105</b>	<b>418</b>	<b>72</b>				
Б1.В.ДВ.1.1	История развития пищевых производств		1			2	72	30	0	0	30	42	0	0 0 30 42 0			
Б1.В.ДВ.1.2	Правовые основы предпринимательской деятельности		1			2	72	30	0	0	30	42	0	0 0 30 42 0			
Б1.В.ДВ.2.1	Геополитика		1			2	72	30	15	0	15	42	0	15 0 15 42 0			
Б1.В.ДВ.2.2	Основы социального государства		1			2	72	30	15	0	15	42	0	15 0 15 42 0			
Б1.В.ДВ.3.1	Микробиология зерна и продуктов питания	3				4	144	45	15	15	15	63	36			15 15 15 63 36	
Б1.В.ДВ.3.2	Микробиология и общая санитария	3				4	144	45	15	15	15	63	36			15 15 15 63 36	
Б1.В.ДВ.4.1	Инновационные технологии хранения зерна	2	3			4	144	35	10	10	15	73	36		10 10 0 52 36	0 0 15 21 0	
Б1.В.ДВ.4.2	Технология обработки и хранения семенного зерна	2	3			4	144	35	10	10	15	73	36		10 10 0 52 36	0 0 15 21 0	
Б1.В.ДВ.5.1	Биотехнология в пищевых производствах		3			4	144	45	15	30	0	99	0			15 30 0 99 0	
Б1.В.ДВ.5.2	Промышленное виноградарство и плодое виноделие		3			4	144	45	15	30	0	99	0			15 30 0 99 0	

Б1.В.ДВ.6.1	Оборудование биотехнологических производств		3		3	4	144	45	0	15	30	99	0			0	15	30	99	0	
Б1.В.ДВ.6.2	Инновации в технологии пивоварения		3		3	4	144	45	0	15	30	99	0			0	15	30	99	0	
						Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	Иные формы (часы)	Объем в неделях											
<b>Б2</b>	<b>Блок 2. Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)</b>					<b>51</b>	<b>1836</b>	<b>63</b>	<b>1773</b>												
<b>Б2.Б</b>	<b>Обязательная часть (базовая)</b>					0	0	0	0												
<b>Б2.Б.У</b>	<b>Учебная практика</b>					0	0	0	0												
<b>Б2.Б.П</b>	<b>Производственная практика</b>					0	0	0	0												
<b>Б2.В</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)</b>					51	1836	63	1773												
<b>Б2.В.У</b>	<b>Учебная практика</b>					0	0	0	0												
<b>Б2.В.П</b>	<b>Производственная практика</b>					<b>51</b>	<b>1836</b>	<b>63</b>	<b>1773</b>	<b>34 н</b>											
Б2.В.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)			2Д		21	756	14	742	14 н											
Б2.В.П.2	Преддипломная практика			4Д		12	432	37	395	8 н											
Б2.В.П.3	Научно-исследовательская работа			4Д		18	648	12	636	12 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>9</b>	<b>315</b>												
<b>Б3.Б</b>	<b>Обязательная часть (базовая)</b>					9	324	9	315												
Б3.Б.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты					9	324	9	315	6 н											
<b>Объем программы</b>						<b>120</b>	<b>4320</b>														
Объем программы, реализуемый за один учебный год в з.е.																60				60	
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем							<b>1023</b>														
% занятий лекционного типа от общего количества часов аудиторных занятий в целом по Блоку 1									<b>17.09</b>												
<b>Формы промежуточной аттестации</b>																					
Экзамены						9										3	3	3			
Зачеты						11										6	2	3			

Зачеты с оценкой	3									1		2
Курсовые проекты	1										1	
Курсовые работы	2							2				
Расчетные задания	2									1	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.	20	47.62% от объема вариативной части

