

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

«27» мая 2018 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Утвержден на заседании  
ученого совета

Протокол № 7

«28» мая 2018 г.

Программа академической магистратуры

Направление 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

КВАЛИФИКАЦИЯ магистр

Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

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. № 1482

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

«25» мая 2018 г. Овчинников Я.Л. Овчинников Я.Л.

Начальник УМУ

«25» мая 2018 г. Щербаков Н.П. Щербаков Н.П.

Начальник УО

«24» мая 2018 г. Цибилева Г.И. Цибилева Г.И.

Руководитель УГНС

«24» мая 2018 г. Беушев А.А. Беушев А.А.

Руководитель программы магистратуры

«23» мая 2018 г. Мелешкина Л.Е. Мелешкина Л.Е.

Руководитель направленности (профиля) программы магистратуры

«23» мая 2018 г. Мелешкина Л.Е. Мелешкина Л.Е.

Декан факультета (директор института)

«24» мая 2018 г. Беушев А.А. Беушев А.А.

Заведующий кафедрой

«23» мая 2018 г. Щетинин М.П. Щетинин М.П.

Разработчик УП

«23» мая 2018 г. Кольтюгина О.В. Кольтюгина О.В.



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
У	Учебная практика		4	4				4
П	Производственная практика		10	10				10
Н	Научно-исследовательская работа					20	20	20
Пд	Преддипломная практика					2	2	2
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты					4	4	4
*	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>800</b>	<b>160</b>	<b>225</b>	<b>415</b>	<b>1117</b>	<b>243</b>				
<b>Б1.Б</b>	<b>Обязательная часть (базовая)</b>					23	828	305	90	50	165	397	126				
Б1.Б.1	Философские проблемы науки и техники	1				3	108	45	30	0	15	27	36	30 0 15 27 36			
Б1.Б.2	Оптимизация технологических процессов общественного питания		3			2	72	45	15	0	30	27	0			15 0 30 27 0	
Б1.Б.3	Математическое моделирование		3			3	108	30	0	0	30	78	0			0 0 30 78 0	
Б1.Б.4	Высокотехнологичные производства продуктов питания	2	3	ЗР		4	144	50	10	10	30	67	27		10 10 0 25 27	0 0 30 42 0	
Б1.Б.5	Микробиология и эпидемиология в области питания	3				3	108	45	15	30	0	36	27			15 30 0 36 27	
Б1.Б.6	Современные методы исследования сырья и продукции питания		2			2	72	20	10	10	0	52	0		10 10 0 52 0		
Б1.Б.7	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции		2			2	72	20	10	0	10	52	0		10 0 10 52 0		
Б1.Б.8	Профессиональный иностранный язык	2	1			4	144	50	0	0	50	58	36	0 0 30 24 0	0 0 20 34 36		
<b>Б1.В</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)</b>					37	1332	495	70	175	250	720	117				
Б1.В.1	Планирование и постановка научного эксперимента		1			2	72	30	0	0	30	42	0	0 0 30 42 0			

Б1.В.2	Правовые основы предпринимательской деятельности		1			2	72	30	0	0	30	42	0	0 0 30 42 0			
Б1.В.3	Патентование и защита интеллектуальной деятельности		1			2	72	30	0	0	30	42	0	0 0 30 42 0			
Б1.В.4	Научные основы производства продуктов функционального и специализированного назначения	3				5	180	60	15	30	15	84	36			15 30 15 84 36	
Б1.В.5	Научные основы организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	1	2	2Р		6	216	65	15	25	25	124	27	15 15 15 54 27	0 10 10 70 0		
Б1.В.6	Современное оборудование, тара и упаковка		1			3	108	45	15	0	30	63	0	15 0 30 63 0			
Б1.В.7	Управление качеством продукции		1			3	108	45	0	30	15	63	0	0 30 15 63 0			
<b>Б1.В.ДВ</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору</b>					<b>14</b>	<b>504</b>	<b>190</b>	<b>25</b>	<b>90</b>	<b>75</b>	<b>260</b>	<b>54</b>				
Б1.В.ДВ.1.1	Математико-статистическая обработка экспериментальных данных в технологии продуктов		2			2	72	20	0	20	0	52	0		0 20 0 52 0		
Б1.В.ДВ.1.2	Информационные технологии в системе управления технологическими и торговыми операциями		2			2	72	20	0	20	0	52	0		0 20 0 52 0		
Б1.В.ДВ.2.1	Научные исследования контроля качества и безопасности пищевых продуктов		3			2	72	45	0	30	15	27	0			0 30 15 27 0	
Б1.В.ДВ.2.2	Компьютерное проектирование пищевых продуктов и композиций функционального и специализированного назначения		3			2	72	45	0	30	15	27	0			0 30 15 27 0	
Б1.В.ДВ.3.1	Дисперсные системы и структурирование	2	3			6	216	65	10	40	15	124	27		10 10 0 25 27	0 30 15 99 0	
Б1.В.ДВ.3.2	Пищевая химия	2	3			6	216	65	10	40	15	124	27		10 10 0 25 27	0 30 15 99 0	



% занятий лекционного типа от общего количества часов аудиторных занятий в целом по Блоку 1				20							
<b>Формы промежуточной аттестации</b>											
Экзамены	8							3	3	2	
Зачеты	15							6	4	5	
Зачеты с оценкой	4								2		2
Курсовые работы	3							1	1	1	

Набор профессиональных компетенций соответствует следующим видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа магистратуры: Научно-исследовательская, Проектная.

Базовая часть Блока 1 в з.е.	23	38.33% от объема Блока 1
Вариативная часть Блока 1 в з.е.	37	61.67% от объема Блока 1
в т.ч. дисциплины (модули) по выбору в з.е.	14	37.84% от объема вариативной части



#### 4. Факультативные дисциплины (модули)

Индекс	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Формы промежуточной аттестации (семестры)				Объем блоков, дисциплин (модулей) в з.е.	Трудоемкость учебных занятий (в академических часах)						Распределение трудоемкости 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
														Недель в семестре			
														15	10	15	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
<b>ФТД</b>	<b>Факультативные дисциплины</b>					<b>16</b>	<b>576</b>	<b>224</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>192</b>	<b>352</b>	<b>0</b>				
ФТД.1	Разговорный иностранный язык		3, 4			4	144	64	0	0	64	80	0			0 0 32 40 0	0 0 32 40 0
ФТД.2	Китайский язык		3, 4			4	144	64	0	0	64	80	0			0 0 32 40 0	0 0 32 40 0
ФТД.3	Инженерное предпринимательство		3			4	144	48	16	0	32	96	0			16 0 32 96 0	
ФТД.4	Психология личности		4			4	144	48	16	0	32	96	0				16 0 32 96 0