

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

УТВЕРЖДАЮ

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Утвержден на заседании  
ученого совета

Протокол № 5

«27» мая 2019 г.

Программа прикладного бакалавриата

КВАЛИФИКАЦИЯ **Бакалавр**

СРОК  
ПОЛУЧЕНИЯ  
ОБРАЗОВАНИЯ **4 года 11 месяцев**

ФОРМА  
ОБУЧЕНИЯ **заочная**

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Современные технологии переработки растительного сырья

Для групп с 2019 по 2019 годов приема

Учебный план составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от "12" марта 2015 г. № 211

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по НО  
«24» мая 2019 г. \_\_\_\_\_ Хомутов С.О.  
Начальник УМУ  
«23» мая 2019 г. \_\_\_\_\_ Щербаков Н.П.  
Начальник УО  
«23» мая 2019 г. \_\_\_\_\_ Цибилева Г.И.  
Руководитель УГНС  
«22» мая 2019 г. \_\_\_\_\_ Беушев А.А.  
Руководитель программы  
«21» мая 2019 г. \_\_\_\_\_ Лузев В.С.  
Руководитель направленности (профиля) программы  
«21» мая 2019 г. \_\_\_\_\_ Лузев В.С.

Декан факультета (директор института)  
«22» мая 2019 г. \_\_\_\_\_ Беушев А.А.  
Заведующий кафедрой  
«21» мая 2019 г. \_\_\_\_\_ Лузев В.С.  
Ответственный за МЕН дисциплины  
«22» мая 2019 г. \_\_\_\_\_ Киркинский А.С.  
Ответственный за ГСЭ дисциплины  
«22» мая 2019 г. \_\_\_\_\_ Степанова О.В.  
Ответственный за общепрофессиональные дисциплины  
«23» мая 2019 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 2/3	17 1/6	27 5/6	14 2/3	16 1/3	31	14 2/3	16 1/3	31	14 2/3	16 1/3	31	14 2/3	9 2/3	24 1/3	145 1/6
Э	Экзаменационные сессии	6	1	7	5	1 5/6	6 5/6	5	2 5/6	7 5/6	5	2 5/6	7 5/6	5	2	7	36 1/2
К	Каникулы	1	6	7	2	6	8	2	5	7	2	5	7	1	7 1/2	8 1/2	37 1/2
У	Учебная практика		4	4													4
П	Производственная практика					4	4		4	4		4	4				12
Пд	Преддипломная практика														6	6	6
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты 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	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
	<b>Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)</b>	<b>16 2/3</b>	<b>22 1/6</b>	<b>38 5/6</b>	<b>19 2/3</b>	<b>22 1/6</b>	<b>41 5/6</b>	<b>19 2/3</b>	<b>23 1/6</b>	<b>42 5/6</b>	<b>19 2/3</b>	<b>23 1/6</b>	<b>42 5/6</b>	<b>19 2/3</b>	<b>21 2/3</b>	<b>41 1/3</b>	<b>207 2/3</b>
	<b>Всего недель</b>	<b>19</b>	<b>29</b>	<b>48</b>	<b>23</b>	<b>29</b>	<b>52</b>	<b>23</b>	<b>29</b>	<b>52</b>	<b>23</b>	<b>29</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		
<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		
<b>2021-2022</b>	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		
<b>2022-2023</b>	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		
<b>2023-2024</b>	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		

\*Осуществление образовательной деятельности по образовательной программе в нерабочие праздничные дни не проводится.





Б1.В.3	Экономика и организация производства		7		7	2	72	12	6	0	6	56	4							6 0 6 56 4			
Б1.В.4	Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности		8		8	2	72	14	8	0	6	54	4								8 0 6 54 4		
Б1.В.5	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания		8		8	2	72	14	8	6	0	54	4								8 6 0 54 4		
Б1.В.6	Тепло- и хладотехника		3		3	3	108	12	6	0	6	92	4			6 0 6 92 4							
Б1.В.7	Управление технологическими процессами		8		8	2	72	12	6	6	0	56	4								6 6 0 56 4		
Б1.В.8	Процессы и аппараты пищевых производств	6	5	6П	5	8	288	32	8	12	12	243	13				4 4 6 51 4	4 8 6 192 9					
Б1.В.9	Пищевая микробиология	5	5		5	4	144	16	8	8	0	115	13				8 8 0 115 13						
Б1.В.10	Пищевая химия	7			7	4	144	16	6	10	0	119	9								6 10 0 119 9		
Б1.В.11	Физико-химические основы и принципы переработки растительного сырья	4			4	4	144	20	8	8	4	115	9				8 8 4 115 9						
Б1.В.12	Введение в технологию продуктов питания	4	4		4	4	144	18	8	10	0	113	13				8 10 0 113 13						
<b>Б1.В.ДВ</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору</b>						<b>62</b>	<b>2232</b>	<b>318</b>	<b>88</b>	<b>100</b>	<b>130</b>	<b>1792</b>	<b>122</b>									
Б1.В.ДВ.1.1	Аналитический контроль пищевых продуктов	6			6	4	144	14	6	8	0	121	9								6 8 0 121 9		
Б1.В.ДВ.1.2	Химические методы анализа	6			6	4	144	14	6	8	0	121	9								6 8 0 121 9		
Б1.В.ДВ.2.1	Технология и оборудование производства растительного масла		7	7Р		3	108	14	6	4	4	90	4								6 4 4 90 4		
Б1.В.ДВ.2.2	Технология сахарных кондитерских изделий		7	7Р		3	108	14	6	4	4	90	4								6 4 4 90 4		
Б1.В.ДВ.3.1	Технология и оборудование хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств	10	9		9, 10	8	288	48	8	18	22	227	13									0 8 8 83 4	8 10 14 144 9

Б1.В.ДВ.3.2	Оборудование хлебозаводов, макаронных и кондитерских фабрик	10	9		9, 10	8	288	48	8	18	22	227	13							0 8 8 83 4	8 10 14 144 9
Б1.В.ДВ.4.1	Технология и оборудование бродильных производств	7			7	4	144	16	6	0	10	119	9						6 0 10 119 9		
Б1.В.ДВ.4.2	Технология и оборудование виноделия	7			7	4	144	16	6	0	10	119	9						6 0 10 119 9		
Б1.В.ДВ.5.1	Технология и оборудование зерноперерабатывающих производств	7, 8	8		7, 8	8	288	44	12	32	0	222	22						6 18 0 64 9	6 14 0 158 13	
Б1.В.ДВ.5.2	Технология муки и крупы	7, 8	8		7, 8	8	288	44	12	32	0	222	22						6 18 0 64 9	6 14 0 158 13	
Б1.В.ДВ.6.1	Технология и оборудование производства безалкогольных напитков и пива	5	5		5	4	144	32	8	24	0	99	13						8 24 0 99 13		
Б1.В.ДВ.6.2	Технология пива и безалкогольных напитков	5	5		5	4	144	32	8	24	0	99	13						8 24 0 99 13		
Б1.В.ДВ.7.1	Технологическое проектирование элеваторов, мельниц и крупозаводов	7, 8		8П	7	9	324	36	8	0	28	270	18						4 0 14 124 9	4 0 14 146 9	
Б1.В.ДВ.7.2	Технологическое проектирование зернохранилищ	7, 8		8П	7	9	324	36	8	0	28	270	18						4 0 14 124 9	4 0 14 146 9	
Б1.В.ДВ.8.1	Технологическое проектирование хлебозаводов и макаронных фабрик	9		10П	9	8	288	40	8	0	32	239	9							8 0 10 120 9	0 0 22 119 0
Б1.В.ДВ.8.2	Технологическое проектирование кондитерских и макаронных фабрик	9		10П	9	8	288	40	8	0	32	239	9							8 0 10 120 9	0 0 22 119 0
Б1.В.ДВ.9.1	Технологическое проектирование бродильных производств	9	9	10П	9	6	216	30	8	0	22	173	13							4 0 8 89 13	4 0 14 84 0
Б1.В.ДВ.9.2	Проектирование предприятий винодельческой и пивной отрасли	9	9	10П	9	6	216	30	8	0	22	173	13							4 0 8 89 13	4 0 14 84 0
Б1.В.ДВ.10.1	Современное законодательство в алкогольной промышленности		9		9	2	72	12	6	0	6	56	4							6 0 6 56 4	

Б1.В.ДВ.10.2	Госалкогольрегулирование		9		9	2	72	12	6	0	6	56	4									6 0 6 56 4	
Б1.В.ДВ.11.1	Технологический транспорт на пищевых предприятиях		7		7	2	72	10	4	6	0	58	4									4 6 0 58 4	
Б1.В.ДВ.11.2	Подъемно-транспортные устройства в пищевой промышленности		7		7	2	72	10	4	6	0	58	4									4 6 0 58 4	
Б1.В.ДВ.12.1	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности		10		10	4	144	22	8	8	6	118	4									8 8 6 118 4	
Б1.В.ДВ.12.2	Технохимический контроль при хранении и переработке зерна		10		10	4	144	22	8	8	6	118	4									8 8 6 118 4	
<b>Б1.В.ЭФ</b>	<b>Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту</b>					<b>0</b>	<b>328</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>292</b>	<b>24</b>										
Б1.В.ЭФ.1.1	Спортивное совершенствование		1, 2, 3, 4, 5, 6			0	328	12	0	0	12	292	24	0 0 2 48 4	0 0 2 48 4	0 0 2 48 4	0 0 2 48 4	0 0 2 50 4	0 0 2 50 4				
Б1.В.ЭФ.1.2	Физическое воспитание		1, 2, 3, 4, 5, 6			0	328	12	0	0	12	292	24	0 0 2 48 4	0 0 2 48 4	0 0 2 48 4	0 0 2 48 4	0 0 2 50 4	0 0 2 50 4				
						Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	Иные формы (часы)	Объем в неделях													
<b>Б2</b>	<b>Блок 2. Практики</b>					<b>33</b>	<b>1188</b>	<b>31</b>	<b>1157</b>														
<b>Б2.Б</b>	<b>Обязательная часть (базовая)</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>														
<b>Б2.Б.У</b>	<b>Учебная практика</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>														
<b>Б2.Б.П</b>	<b>Производственная практика</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>														
<b>Б2.В</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)</b>					<b>33</b>	<b>1188</b>	<b>31</b>	<b>1157</b>														
<b>Б2.В.У</b>	<b>Учебная практика</b>					<b>6</b>	<b>216</b>	<b>2</b>	<b>214</b>	<b>4 н</b>													
Б2.В.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2Д		6	216	2	214	4 н			4 н										
<b>Б2.В.П</b>	<b>Производственная практика</b>					<b>27</b>	<b>972</b>	<b>29</b>	<b>943</b>	<b>18 н</b>													
Б2.В.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			4Д, 6Д		9	324	4	320	6 н			4 н							2 н			
Б2.В.П.2	Технологическая практика			6Д,		9	324	4	320	6 н										2 н		4 н	



