

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

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

А.М. Марков

« 28 » декабря 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Утвержден на заседании

ученого совета

Протокол № 13

« 28 » декабря 2020 г.

Направление подготовки 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 2021 по _____ годов приема

Учебный план составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки России от «14» августа 2020 г. № 1028

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР


Сучкова Л.И.


Руководитель направления подготовки


Мелёшкина Л.Е.


Начальник УМУ


Кайгородова М.А.

Руководитель направленности (профиля)
программы


Мелёшкина Л.Е.

Начальник УО


Кондратенко Е.А.

Заведующий кафедрой


Щетинин М.П.

1. Календарный учебный график

К У Р С	сентябрь				29 IX	октябрь			27 X	ноябрь				декабрь				29 XII	январь			26 I	февраль			23 II	март				30 III	апрель			27 IV	май				июнь				29 VI	июль			27 VII	август								
	1	8	15	22	5	6	13	20	2	3	10	17	24	1	8	15	22	4	5	12	19	1	2	9	16	1	2	9	16	23	5	6	13	20	3	4	11	18	25	1	8	15	22	5	6	13	20	2	3	10	17	24	31				
	7	14	21	28	X	12	19	26	XI	9	16	23	30	7	14	21	28	I	11	18	25	II	8	15	22	III	8	15	22	29	IV	12	19	26	V	10	17	24	31	7	14	21	28	VII	12	19	26	VIII	9	16	23	30	31				
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	53					
1									*								Э	*							*		*											Э		Э		Э									К	=					
																	Э	Э	*		Э	Э	К															Э		Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	=			
																	Э	*	*	Э	Э	Э														*			Э		Э	*		К										=			
																	Э	*	Э																		*		Э		Э		К											=			
																		Э	*	Э																	*		Э		Э		К											=			
																		Э	*	Э																	*		Э		Э		К												=		
2	П	П	П	П	П	П	П	П	П	*							П	*		К	Н	Н	Н	Н	*		*					Н	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	К	=				
																	П	*			К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	=	
																		П	*			К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	=
																		П	*			К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	=
																		П	*			К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	=
																		П	*			К	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К

Обозначения:

- Теоретическое обучение

К - Каникулы

* - Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)

= - Занятия отсутствуют

Э - Экзаменационные сессии

У - Учебная практика

П - Производственная практика

Н - Научно-исследовательская работа

Пд - Преддипломная практика

Д - Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

2. Сводные данные по бюджету времени

		Курс 1			Курс 2			Всего
		1 сем.	2 сем.	Всего	3 сем.	4 сем.	Всего	
	Теоретическое обучение (недели)	16	16	32				32
Э	Экзаменационные сессии (недели)	3 2/3	4 1/2	8 1/6				8 1/6
К	Каникулы (календарные дни)	7	62	69	7	63	70	139
П	Производственная практика (недели)				18 2/3		18 2/3	18 2/3
Н	Научно-исследовательская работа (недели)					10	10	10
Пд	Преддипломная практика (недели)					5 1/3	5 1/3	5 1/3
Д	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (недели)					6	6	6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья) (календарные дни)	8	5	13	8	5	13	26
	Продолжительность курса (календарные дни)	154	211	365	147	218	365	730
	Объем программы (з.е.)	30	30	60	28	32	60	120

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							
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							

*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.	Трудоемкость учебных занятий (в академических часах)						Распределение трудоемкости по периодам обучения				
		Экзамены	Зачеты (Л-зачеты с оценкой)	Курсовые проекты – П, курсовые работы – Р	Расчетные задания, Контрольные работы		Всего	Контактная аудиторная работа				СРС		Курс 1		Курс 2	
								Всего	Лекции	Занятия семинарского типа		В семестре	В период промежуточной аттестации	1	2	3	4
										Лабораторные работы	Практические занятия			Неделя в семестре			
		16	16														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Б1	Блок 1. Дисциплины (модули)					60	2160	592	240	96	256	1316	252				
Б1.0	Обязательная часть					39	1404	368	128	64	176	856	180				
Б1.0.1	Иностранный язык		1			4	144	32	0	0	32	112	0	0 0 32 112 0			
Б1.0.2	Математическое моделирование	1		1Р		5	180	48	16	16	16	96	36	16 16 16 96 36			
Б1.0.3	Психология и социальные коммуникации		1			3	108	16	16	0	0	92	0	16 0 0 92 0			
Б1.0.4	Методология и экономическое обоснование проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	2				4	144	32	16	0	16	76	36		16 0 16 76 36		
Б1.0.5	Патентование и защита интеллектуальной деятельности		1			4	144	32	16	0	16	112	0	16 0 16 112 0			
Б1.0.6	Управление качеством продукции		1			3	108	48	16	16	16	60	0	16 16 16 60 0			
Б1.0.7	Перспективные направления технологии продукции общественного питания	2		2Р		4	144	48	16	16	16	60	36		16 16 16 60 36		
Б1.0.8	Планирование и постановка научного эксперимента	2				3	108	32	0	0	32	40	36	0 0 32 40 36			
Б1.0.9	Современное оборудование, тара и упаковка		2	2П		4	144	32	16	0	16	112	0	16 0 16 112 0			

Б1.О.10	Научные основы организации на предприятиях общественного питания	1			1	5	180	48	16	16	16	96	36	16 16 16 96 36				
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				21	756	224	112	32	80	460	72						
Б1.В.1	Оптимизация технологических процессов общественного питания		2			3	108	32	16	0	16	76	0		16 0 16 76 0			
Б1.В.2	Общая нутрициология		1			3	108	32	16	0	16	76	0	16 0 16 76 0				
Б1.В.3	Микробиология и эпидемиология в области питания	1				3	108	32	16	16	0	40	36	16 16 0 40 36				
Б1.В.4	Научные основы производства продуктов функционального и специализированного назначения	2				3	108	32	16	0	16	40	36		16 0 16 40 36			
Б1.В.5	Высокотехнологические производства продуктов питания		2			3	108	32	16	0	16	76	0		16 0 16 76 0			
Б1.В.ДВ	Элективные дисциплины (модули)				6	216	64	32	16	16	152	0						
Б1.В.ДВ.1.1	Исследования в области проектирования новых продуктов		2			3	108	32	16	16	0	76	0		16 16 0 76 0			
Б1.В.ДВ.1.2	Методы определения состава и свойств пищевых продуктов		2			3	108	32	16	16	0	76	0		16 16 0 76 0			
Б1.В.ДВ.2.1	Дисперсные системы и структурирование		2			3	108	32	16	0	16	76	0		16 0 16 76 0			
Б1.В.ДВ.2.2	Биотехнологии в производстве продуктов специализированного назначения		2			3	108	32	16	0	16	76	0		16 0 16 76 0			
					Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	Иные формы (часы)	Объем в неделях									
Б2	Блок 2. Практика				51	1836	34	1802										
Б2.О	Обязательная часть				9	324	6	318										
Б2.О.У	Учебная практика				0	0	0	0										
Б2.О.П	Производственная практика				9	324	6	318	6 н									
Б2.О.П.1	Организационно-технологическая практика		ЗД			9	324	6	318	6 н							6 н	
Б2.В	Часть, формируемая участниками				42	1512	28	1484										

		образовательных отношений											
Б2.В.У	Учебная практика		0	0	0	0							
Б2.В.П	Производственная практика		42	1512	28	1484	28 н						
Б2.В.П.1	Технологическая практика	3Д	19	684	13	671	12 2/3 н					12 2/3 н	
Б2.В.П.2	Научно-исследовательская работа	4Д	15	540	10	530	10 н						10 н
Б2.В.П.3	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	4Д	8	288	5	283	5 1/3 н						5 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	38	286							
Б3.1	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		9	324	38	286	6 н						6 н
Объем программы			120	4320									
Объем программы, реализуемый за один учебный год в з.е.											60		60
Объем обязательной части программы, без учета объема ГИА (%)			40										
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем				861									
Формы промежуточной аттестации													
Экзамены			7							3	4		
Зачеты			10							5	5		
Зачеты с оценкой			4									2	2
Курсовые проекты			1								1		
Курсовые работы			2							1	1		
Расчетные задания			1							1			

В рамках освоения программы выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательский, технологический.

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	Занятия семинарского типа	В семестре	В период промежуточной аттестации	1	2	3	4	
													Лабораторные работы	Практические занятия	Недель в семестре		
		16	16														
15	16																
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ФТД	Факультативные дисциплины					16	576	224	32	0	192	352	0				
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