

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

2022 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Утвержден на заседании  
ученого совета

Протокол № 14

« 31 » октября 2022 г.

КВАЛИФИКАЦИЯ магистр

СРОК  
ПОЛУЧЕНИЯ  
ОБРАЗОВАНИЯ 2 года 5 месяцев

ФОРМА  
ОБУЧЕНИЯ заочная

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Инновационные технологии переработки растительного сырья

Для групп с 2023 по \_\_\_\_\_ годов приема

Учебный план составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки России от «17» августа 2020 г. № 1040

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

  
Сучкова Л.И.

Руководитель направления подготовки

  
Козубаева Л.А.

Начальник УМУ

  
Кайгородова М.А.

Руководитель направленности (профиля)  
программы

  
Козубаева Л.А.

Начальник УО

  
Кондратенко Е.А.

Заведующий кафедрой

  
Егорова Е.Ю.



## 2. Сводные данные по бюджету времени

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Всего
		1 сем.	2 сем.	Всего	3 сем.	4 сем.	Всего	5 сем.	6 сем.	Всего	
	Теоретическое обучение (недели)	16 2/3	15 1/3	<b>32</b>	16 2/3	14 1/3	<b>31</b>				<b>63</b>
Э	Экзаменационные сессии (недели)	3	2 5/6	<b>5 5/6</b>	3	2 5/6	<b>5 5/6</b>				<b>11 2/3</b>
К	Каникулы (календарные дни)	7	46	<b>53</b>	7	43	<b>50</b>	23		<b>23</b>	<b>126</b>
П	Производственная практика (недели)		4 2/3	<b>4 2/3</b>		6	<b>6</b>				<b>10 2/3</b>
Пд	Преддипломная практика (недели)							11 1/3		<b>11 1/3</b>	<b>11 1/3</b>
Д	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (недели)							6		<b>6</b>	<b>6</b>
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья) (календарные дни)	8	5	<b>13</b>	8	5	<b>13</b>	8		<b>8</b>	<b>34</b>
	Продолжительность курса (календарные дни)	154	211	<b>365</b>	154	211	<b>365</b>	153		<b>153</b>	<b>883</b>
	Объем программы (з.е.)	22	25	<b>47</b>	23	24	<b>47</b>	26		<b>26</b>	<b>120</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>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		
<b>2024-2025</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	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		
<b>2025-2026</b>	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	24		
	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	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 3.с.	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		Курс 3	
								Всего	Лекции	Занятия семинарского типа		В семестре	В период промежуточной аттестации	1	2	3	4	5	6
										Лабораторные работы	Практические занятия			Неделя в семестре					
		16 2/3	15 1/3	16 2/3	14 1/3														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>Б1</b>	<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>					<b>78</b>	<b>2808</b>	<b>324</b>	<b>108</b>	<b>114</b>	<b>102</b>	<b>2360</b>	<b>124</b>						
<b>Б1.О</b>	<b>Обязательная часть</b>					42	1512	156	52	48	56	1282	74						
Б1.О.1	Иностранный язык		1		1	4	144	12	0	0	12	128	4	0 0 12 128 4					
Б1.О.2	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	1			1	4	144	18	6	8	4	117	9	6 8 4 117 9					
Б1.О.3	Математическое моделирование рецептур продуктов питания из растительного сырья	1			1	4	144	10	4	0	6	125	9	4 0 6 125 9					
Б1.О.4	Физико-химические и биохимические свойства растительного сырья	1			1	4	144	18	6	8	4	117	9	6 8 4 117 9					
Б1.О.5	Информационные технологии в науке и пищевых производствах		1		1	3	108	10	2	4	4	94	4	2 4 4 94 4					
Б1.О.6	Химия вкуса, цвета и аромата растительного сырья и продуктов питания	2			2	4	144	18	6	8	4	117	9	6 8 4 117 9					
Б1.О.7	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	2		2Р	4	4	144	18	6	8	4	117	9	6 8 4 117 9					
Б1.О.8	Управление качеством продуктов питания из растительного сырья	3			3	5	180	20	6	8	6	151	9	6 8 6 151 9					

Б1.О.9	Патентование и защита результатов интеллектуальной деятельности		2		2	3	108	12	4	0	8	92	4		4 0 8 92 4				
Б1.О.10	Конструкционные материалы		2		2	4	144	14	6	4	4	126	4		6 4 4 126 4				
Б1.О.11	Психология и социальные коммуникации		1		1	3	108	6	6	0	0	98	4		6 0 0 98 4				
<b>Б1.В</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>					<b>36</b>	<b>1296</b>	<b>168</b>	<b>56</b>	<b>66</b>	<b>46</b>	<b>1078</b>	<b>50</b>						
Б1.В.1	История развития пищевых производств		2		2	3	108	14	8	0	6	90	4		8 0 6 90 4				
Б1.В.2	Инновационные технологии в пищевых производствах		4		4	4	144	18	6	6	6	122	4				6 6 6 122 4		
Б1.В.3	Стандартные и инновационные методы контроля состава и свойств растительного сырья и продуктов питания	3			3	4	144	18	6	12	0	117	9		6 12 0 117 9				
Б1.В.4	Современное технологическое оборудование зерноперерабатывающих и пищевых производств		4		4	3	108	16	4	8	4	88	4				4 8 4 88 4		
Б1.В.5	Тара и упаковка для продуктов питания из растительного сырья		3		3	3	108	16	4	8	4	88	4		4 8 4 88 4				
Б1.В.6	Моделирование и оптимизация технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	4		4Р		4	144	18	6	4	8	117	9				6 4 8 117 9		
Б1.В.7	Системы управления процессами пищевых производств		3		3	3	108	14	4	4	6	90	4		4 4 6 90 4				
Б1.В.8	Пищевые дисперсные системы		3		3	4	144	18	6	8	4	122	4		6 8 4 122 4				
<b>Б1.В.ДВ</b>	<b>Элективные дисциплины (модули)</b>					<b>8</b>	<b>288</b>	<b>36</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>244</b>	<b>8</b>						
Б1.В.ДВ.1.1	Микробиология растительного сырья и продуктов питания на его основе		3		3	4	144	18	6	8	4	122	4		6 8 4 122 4				
Б1.В.ДВ.1.2	Микробиология и общая санитария зерноперерабатывающих и пищевых производств		3		3	4	144	18	6	8	4	122	4		6 8 4 122 4				

Б1.В.ДВ.2.1	Биоконверсия растительного сырья		4		4	4	144	18	6	8	4	122	4					6 8 4 122 4		
Б1.В.ДВ.2.2	Современные технологии хранения растительного сырья и продуктов его переработки		4		4	4	144	18	6	8	4	122	4					6 8 4 122 4		
						Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	Иные формы (часы)	Объем в неделях										
<b>Б2</b>	<b>Блок 2. Практика</b>					<b>33</b>	<b>1188</b>	<b>15</b>	<b>1173</b>											
<b>Б2.О</b>	<b>Обязательная часть</b>					7	252	2	250											
<b>Б2.О.П</b>	<b>Производственная практика</b>					7	<b>252</b>	<b>2</b>	<b>250</b>	<b>4 2/3 н</b>										
Б2.О.П.1	Технологическая практика	2Д				7	252	2	250	4 2/3 н					4 2/3 н					
<b>Б2.В</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>					26	936	13	923											
<b>Б2.В.П</b>	<b>Производственная практика</b>					<b>26</b>	<b>936</b>	<b>13</b>	<b>923</b>	<b>17 1/3 н</b>										
Б2.В.П.1	Проектно-технологическая практика	4Д				9	324	2	322	6 н								6 н		
Б2.В.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5Д				17	612	11	601	11 1/3 н									11 1/3 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>38</b>	<b>286</b>											
Б3.1	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					9	324	38	286	6 н									6 н	
<b>Объем программы</b>						<b>120</b>	<b>4320</b>													
Объем программы, реализуемый за один учебный год в з.е.															47		47		26	
Объем обязательной части программы, без учета объема ГИА (%)						<b>40.83</b>														
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем							<b>471</b>													
<b>Формы промежуточной аттестации</b>																				
Экзамены						8								3	2	2	1			
Зачеты						13								3	3	4	3			
Зачеты с оценкой						3									1		1	1		
Курсовые работы						2									1		1			
Контрольные работы						19								6	4	6	3			

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.	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	
								Всего	Лекции	Занятия семинарского типа		В семестре	В период промежуточной аттестации	1	2	3	4	5	6
										Лабораторные работы	Практические занятия			Неделя в семестре					
		16 2/3	15 1/3	16 2/3	14 1/3														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
<b>ФТД</b>	<b>Факультативные дисциплины</b>					<b>16</b>	<b>576</b>	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>512</b>	<b>24</b>						
ФТД.1	Разговорный иностранный язык		3, 4			4	144	12	0	0	12	124	8			0 0 6 62 4	0 0 6 62 4		
ФТД.2	Китайский язык		3, 4			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		