

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

«31» октября 2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Биотехнология пищевых продуктов

Утвержден на заседании
ученого совета

Протокол № 14

«31» октября 2022 г.

КВАЛИФИКАЦИЯ магистр

СРОК
ПОЛУЧЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ 2 года 5 месяцев

ФОРМА
ОБУЧЕНИЯ заочная

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

 Каменская Е.П.

Начальник УО

 Кондратенко Е.А.

Заведующий кафедрой

 Каменская Е.П.

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	32	16 2/3	14 1/3	31				63
Э	Экзаменационные сессии (недели)	3	2 5/6	5 5/6	3	2 5/6	5 5/6				11 2/3
К	Каникулы (календарные дни)	7	46	53	7	43	50	23		23	126
П	Производственная практика (недели)		4 2/3	4 2/3		6	6				10 2/3
Пд	Преддипломная практика (недели)							11 1/3		11 1/3	11 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	8		8	34
	Продолжительность курса (календарные дни)	154	211	365	154	211	365	153		153	883
	Объем программы (з.е.)	22	25	47	23	24	47	26		26	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		
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	02	09	16	23	30	06	13	20	27	04	11	18	25	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		
2024-2025	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		
2025-2026	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
Б1	Блок 1. Дисциплины (модули)					78	2808	350	120	124	106	2334	124						
Б1.О	Обязательная часть					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	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				
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					36	1296	194	68	76	50	1052	50						
Б1.В.1	Методология, организация и представление научного исследования		2		2	3	108	14	8	0	6	90	4		8 0 6 90 4				
Б1.В.2	Инновации в сфере пищевой биотехнологии		3		3	4	144	22	8	8	6	118	4		8 8 6 118 4				
Б1.В.3	Современные методы исследования сырья и продукции пищевых производств		3		3	3	108	20	6	12	2	84	4		6 12 2 84 4				
Б1.В.4	Биоконверсия растительного сырья		3		3	4	144	20	6	8	6	120	4		6 8 6 120 4				
Б1.В.5	Современное оборудование биотехнологических производств	3			3	4	144	20	6	8	6	115	9		6 8 6 115 9				
Б1.В.6	Проектные решения реализации технологических процессов пищевых производств	4		4П		5	180	22	8	8	6	149	9				8 8 6 149 9		
Б1.В.7	Современные методы планирования и организации производства		4		4	3	108	14	8	0	6	90	4				8 0 6 90 4		
Б1.В.8	Безотходные биотехнологии пищевых производств		4		4	3	108	18	6	8	4	86	4				6 8 4 86 4		
Б1.В.ДВ	Элективные дисциплины (модули)					7	252	44	12	24	8	200	8						
Б1.В.ДВ.1.1	Инновационные технологии производства напитков		4		4	4	144	22	6	12	4	118	4				6 12 4 118 4		
Б1.В.ДВ.1.2	Разработка инновационной продукции специального назначения		4		4	4	144	22	6	12	4	118	4				6 12 4 118 4		
Б1.В.ДВ.2.1	Микробиологические процессы в технологиях пищевых производств		3		3	3	108	22	6	12	4	82	4				6 12 4 82 4		

Б1.В.ДВ.2.2	Микробиологические основы расширения ассортимента биотехнологической продукции		3		3	3	108	22	6	12	4	82	4			6 12 4 82 4			
						Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	Иные формы (часы)	Объем в неделях									
Б2	Блок 2. Практика					33	1188	15	1173										
Б2.О	Обязательная часть					7	252	2	250										
Б2.О.П	Производственная практика					7	252	2	250	4 2/3 н									
Б2.О.П.1	Технологическая практика	2Д				7	252	2	250	4 2/3 н				4 2/3 н					
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					26	936	13	923										
Б2.В.П	Производственная практика					26	936	13	923	17 1/3 н									
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									
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.														47		47		26	
Объем обязательной части программы, без учета объема ГИА (%)						40.83													
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем							496												
Формы промежуточной аттестации																			
Экзамены						8								3	2	2	1		
Зачеты						13								3	3	4	3		
Зачеты с оценкой						3									1		1	1	
Курсовые проекты						1											1		
Курсовые работы						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, организационно-управленческий, проектный.

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
ФТД	Факультативные дисциплины					16	576	40	4	0	36	512	24						
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		