

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



«27» февраля 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Утвержден на заседании
ученого совета

Протокол № 3
«27» февраля 2023 г.

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

КВАЛИФИКАЦИЯ бакалавр

Направленность (профиль) Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

СРОК
ПОЛУЧЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ 4 года

ФОРМА
ОБУЧЕНИЯ очная

Для групп с 2023 по _____ годов приема

Учебный план составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки России от «17» августа 2020 г. № 1041

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР


Сучкова Л.И.

Руководитель направления подготовки


Беушев А.А.

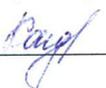
Начальник УМУ


Кайгородова М.А.

Руководитель направленности (профиля)
программы


Егорова Е.Ю.

Начальник УО


Кондратенко Е.А.

Заведующий кафедрой


Егорова Е.Ю.

2. Сводные данные по бюджету времени

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Всего	
	1 сем.	2 сем.	Всего	3 сем.	4 сем.	Всего	5 сем.	6 сем.	Всего	7 сем.	8 сем.	Всего		
	Теоретическое обучение (недели)	16	16	32	16	16	32	16	16	32	16	10	26	122
Э	Экзаменационные сессии (недели)	3 2/3	3 1/6	6 5/6	3 2/3	3 1/6	6 5/6	3 2/3	3 1/6	6 5/6	2 1/6	1 1/2	3 2/3	24 1/6
К	Каникулы (календарные дни)	7	43	50	7	43	50	7	43	50	4	60	64	214
У	Учебная практика (недели)		4	4		4	4							8
П	Производственная практика (недели)							4	4					4
Пд	Преддипломная практика (недели)										7 1/3	7 1/3	7 1/3	7 1/3
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (недели)										4	4	4	4
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья) (календарные дни)	8	5	13	8	5	13	8	5	13	8	5	13	52
	Продолжительность курса (календарные дни)	154	211	365	154	211	365	154	211	365	140	225	365	1460
	Объем программы (з.е.)	24	36	60	30	29	59	29	33	62	25	34	59	240

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	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		
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		
2026-2027	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	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	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.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		Курс 4	
								Всего	Лекции	Занятия семинарского типа		В семестре	В период промежуточной аттестации	1	2	3	4	5	6	7	8
										Лабораторные работы	Практические занятия			Неделя в семестре							
		16	16	16	16		16	16	16	16	16	10									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
Б1	Блок 1. Дисциплины (модули)					205	7708	4736	1572	1418	1746	2108	864								
Б1.О	Обязательная часть					104	3744	2288	768	452	1068	1096	360								
Б1.О.1	История России		2			4	144	128	64	0	64	16	0		64 0 64 16 0						
Б1.О.2	Иностранный язык	2	1			6	216	128	0	0	128	52	36	0 0 80 28 0	0 0 48 24 36						
Б1.О.3	Безопасность жизнедеятельности		5			3	108	80	16	32	32	28	0					16 32 32 28 0			
Б1.О.4	Философия	4				3	108	48	16	0	32	24	36				16 0 32 24 36				
Б1.О.5	Физическая культура и спорт		2			2	72	16	16	0	0	56	0		16 0 0 56 0						
Б1.О.6	Экономика и организация производства		8			3	108	80	40	0	40	28	0								40 0 40 28 0
Б1.О.7	Командная работа и лидерство		1			2	72	32	16	0	16	40	0	16 0 16 40 0							
Б1.О.8	Культура речи и деловая коммуникация		3			2	72	48	16	0	32	24	0			16 0 32 24 0					
Б1.О.9	Разработка и реализация проектов		5			3	108	64	16	0	48	44	0					16 0 48 44 0			
Б1.О.10	Системный анализ и принятие решений		4			2	72	48	16	0	32	24	0				16 0 32 24 0				

Б1.О.11	Правоведение		2		2	72	32	16	0	16	40	0		16 0 16 40 0						
Б1.О.12	Основы финансовой грамотности		3		3	108	64	32	0	32	44	0			32 0 32 44 0					
Б1.О.13	Математика	1, 2		2	10	360	192	64	0	128	96	72	32 0 64 48 36	32 0 64 48 36						
Б1.О.14	Физика	3	2	2	9	324	192	32	32	128	96	36		16 16 64 48 0	16 16 64 48 36					
Б1.О.15	Информатика	1			4	144	80	16	64	0	28	36	16 64 0 28 36							
Б1.О.16	Основы общей и неорганической химии		1		3	108	80	32	32	16	28	0	32 32 16 28 0							
Б1.О.17	Органическая химия	2			4	144	80	32	32	16	28	36		32 32 16 28 36						
Б1.О.18	Биохимия	4			4	144	80	32	48	0	28	36				32 48 0 28 36				
Б1.О.19	Инженерная и компьютерная графика		2		3	108	80	16	32	32	28	0		16 32 32 28 0						
Б1.О.20	Прикладная механика	3		ЗР	5	180	96	32	0	64	48	36			32 0 64 48 36					
Б1.О.21	Электротехника и электроника		3		3	108	80	16	32	32	28	0			16 32 32 28 0					
Б1.О.22	Физическая и коллоидная химия		4		3	108	80	32	32	16	28	0				32 32 16 28 0				
Б1.О.23	Безопасность сырья и пищевых продуктов		7		3	108	80	32	16	32	28	0							32 16 32 28 0	
Б1.О.24	Экология		8		3	108	80	40	20	20	28	0								40 20 20 28 0
Б1.О.25	Биология		1		3	108	80	32	32	16	28	0	32 32 16 28 0							
Б1.О.26	Тепло- и хладотехника		3		3	108	80	32	16	32	28	0			32 16 32 28 0					
Б1.О.27	Гражданское и социально-ответственное поведение		2		3	108	32	16	0	16	76	0		16 0 16 76 0						

Б1.О.28	Введение в направление	1				4	144	64	16	32	16	44	36	16 32 16 44 36							
Б1.О.29	Основы военной подготовки		5			2	72	64	32	0	32	8	0					32 0 32 8 0			
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					101	3964	2448	804	966	678	1012	504								
Б1.В.1	Введение в технологию продуктов питания	4			4	4	144	80	32	32	16	28	36					32 32 16 28 36			
Б1.В.2	Биохимия пищевых продуктов из растительного сырья		5			3	108	80	32	48	0	28	0					32 48 0 28 0			
Б1.В.3	Физико-химические основы и принципы переработки зерна	3			3	4	144	80	32	32	16	28	36					32 32 16 28 36			
Б1.В.4	Процессы и аппараты зерноперерабатывающих и пищевых производств	6	5	6П		7	252	160	32	64	64	56	36					16 32 32 28 0	16 32 32 28 36		
Б1.В.5	Технохимический контроль на предприятиях зерноперерабатывающей и пищевой промышленности	7				5	180	112	32	48	32	32	36							32 48 32 32 36	
Б1.В.6	Пищевая микробиология		4			3	108	80	32	48	0	28	0					32 48 0 28 0			
Б1.В.7	Пищевые добавки и технологические улучшители		6			3	108	80	32	32	16	28	0						32 32 16 28 0		
Б1.В.8	Товароведение продуктов питания из растительного сырья	6				4	144	80	32	32	16	28	36						32 32 16 28 36		
Б1.В.9	Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья		8			3	108	80	40	20	20	28	0								40 20 20 28 0
Б1.В.10	Пищевая химия	8			8	4	144	80	30	30	20	28	36								30 30 20 28 36
Б1.В.11	Подъемно-транспортные устройства и аспирационные установки в пищевой промышленности		4		4	4	144	96	32	32	32	48	0					32 32 32 48 0			
Б1.В.12	Лабораторные методы анализа продуктов переработки растительного сырья	3				5	180	112	32	64	16	32	36					32 64 16 32 36			

Б1.В.ЭФ.1.1	Спортивное совершенствование		3, 4, 5, 6		0	328	128	0	0	128	200	0			0 0 32 40 0	0 0 32 40 0	0 0 32 60 0	0 0 32 60 0				
Б1.В.ЭФ.1.2	Физическое воспитание		3, 4, 5, 6		0	328	128	0	0	128	200	0			0 0 32 40 0	0 0 32 40 0	0 0 32 60 0	0 0 32 60 0				
					Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	Иные формы (часы)	Объем в неделях													
Б2	Блок 2. Практика				29	1044	38	1006														
Б2.О	Обязательная часть				0	0	0	0														
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				29	1044	38	1006														
Б2.В.У	Учебная практика				12	432	12	420														
Б2.В.У.1	Ознакомительная практика		2Д		6	216	6	210		4 н			4 н									
Б2.В.У.2	Технологическая практика		4Д		6	216	6	210		4 н				4 н								
Б2.В.П	Производственная практика				17	612	26	586														
Б2.В.П.1	Организационно-управленческая практика		6Д		6	216	4	212		4 н									4 н			
Б2.В.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		8Д		11	396	22	374		7 1/3 н										7 1/3 н		
					Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	СРС (часы)	Объем в неделях													
Б3	Блок 3. Государственная итоговая аттестация				6	216	4	212														
Б3.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				6	216	4	212		4 н										4 н		
Объем программы					240	8640																
(без учета элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)																						
Объем программы, реализуемый за один учебный год в з.е.													60		59			62			59	
Объем обязательной части программы, без учета объема ГИА (%)					43.33																	
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (не включая часы по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)						4936																
Формы промежуточной аттестации																						
(без учета элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)																						
Экзамены					24								3	3	4	3	3	3	3	3	3	2
Зачеты					36								4	6	4	4	6	5	4	4	3	
Зачеты с оценкой					4								1		1			1		1		
Курсовые проекты					3														1	1	1	
Курсовые работы					2										1			1				

Расчетные задания	8									2	1	2	1	1		1
-------------------	---	--	--	--	--	--	--	--	--	---	---	---	---	---	--	---

В рамках освоения программы выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: технологический, проектный, организационно-управленческий.

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		Курс 4		
								Всего	Лекции	Занятия семинарского типа		В семестре	В период промежуточной аттестации	1	2	3	4	5	6	7	8
		Лабораторные работы	Практические занятия	Неделя в семестре																	
		16	16	16	16		16	16	16	16	16	10									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ФТД	Факультативные дисциплины (модули)					16	576	224	32	0	192	352	0								
ФТД.1	Разговорный иностранный язык		5, 6			4	144	64	0	0	64	80	0					0 0 32 40 0	0 0 32 40 0		
ФТД.2	Китайский язык		5, 6			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				