



А.М. Марков

«27» февраля 2023 г.

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

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) Биотехнология продуктов питания 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

[Signature] Сучкова Л.И.

Руководитель направления подготовки

[Signature] Беушев А.А.

Начальник УМУ

[Signature] Кайгородова М.А.

Руководитель направленности (профиля)
программы

[Signature] Каменская Е.П.

Начальник УО

[Signature] Кондратенко Е.А.

Заведующий кафедрой

[Signature] Вистовская В.П.

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	28	31	59	28	32	60	28	33	61	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	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		
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	В семестре	В период промежуточной аттестации	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4	
								Всего	Лекции	Занятия семинарского типа					1	2	3	4	5	6	7	8
										Лабораторные работы	Практические занятия											
		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	4710	1610	1356	1744	2134	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	2422	842	904	676	1038	504								
Б1.В.1	Пищевое растительное сырье	3				4	144	80	32	32	16	28	36			32 32 16 28 36					
Б1.В.2	Общая и пищевая микробиология	4	3			6	216	128	48	64	16	52	36			32 32 16 28 0	16 32 0 24 36				
Б1.В.3	Биотехнологические основы переработки растительного сырья		4		4	3	108	80	32	32	16	28	0				32 32 16 28 0				
Б1.В.4	Основы биотехнологии	4				4	144	80	32	32	16	28	36				32 32 16 28 36				
Б1.В.5	Введение в технологию продуктов питания	5				4	144	80	32	32	16	28	36					32 32 16 28 36			
Б1.В.6	Пищевая химия	5				4	144	80	32	32	16	28	36					32 32 16 28 36			
Б1.В.7	Биотехнология переработки и консервирования плодов и овощей		4			3	108	80	32	32	16	28	0					32 32 16 28 0			
Б1.В.8	Биотехнологическое оборудование пищевых производств	5			5	4	144	80	32	32	16	28	36					32 32 16 28 36			
Б1.В.9	Технология и оборудование хлебопекарного производства	6	5		6	8	288	192	64	80	48	60	36					32 32 16 28 0	32 48 32 32 36		
Б1.В.10	Компьютерное проектирование		6			3	108	80	16	64	0	28	0						16 64 0 28 0		
Б1.В.11	Процессы и аппараты пищевых производств	6		6П		5	180	112	32	48	32	32	36						32 48 32 32 36		
Б1.В.12	Технологическое проектирование бродильных производств	7	6	7П		8	288	176	64	16	96	76	36						32 0 48 28 0	32 16 48 48 36	
Б1.В.13	Биотехнология заквасочных культур в производстве хлебобулочных изделий		7			3	108	80	32	48	0	28	0							32 48 0 28 0	
Б1.В.14	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания		7			3	108	80	32	32	16	28	0							32 32 16 28 0	

Б1.В.15	Информационно-измерительные и управляющие системы для биотехнологических производств	6			6	4	144	80	32	48	0	28	36						32 48 0 28 36			
Б1.В.16	Санитарно-микробиологический контроль пищевых производств		7			3	108	80	16	48	16	28	0							16 48 16 28 0		
Б1.В.17	Сертификация и системы менеджмента качества пищевой продукции		8			3	108	70	30	0	40	38	0								30 0 40 38 0	
Б1.В.18	Биотехнология функциональных продуктов		8			3	108	80	30	40	10	28	0								30 40 10 28 0	
Б1.В.19	Биотехнология глубокой переработки зернового сырья	7				4	144	80	32	32	16	28	36								32 32 16 28 36	
Б1.В.20	Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности	7				4	144	80	32	48	0	28	36								32 48 0 28 36	
Б1.В.21	Биотехнология ферментных препаратов		6			3	108	80	32	32	16	28	0								32 32 16 28 0	
Б1.В.ДВ	Элективные дисциплины (модули)					15	540	336	126	80	130	132	72									
Б1.В.ДВ.1.1	Биотехнология бродильных производств	5		5P		5	180	96	32	48	16	48	36								32 48 16 48 36	
Б1.В.ДВ.1.2	Технология и оборудование производства безалкогольных напитков и пива	5		5P		5	180	96	32	48	16	48	36								32 48 16 48 36	
Б1.В.ДВ.2.1	Дегустационный анализ пищевых продуктов		6			3	108	80	32	32	16	28	0								32 32 16 28 0	
Б1.В.ДВ.2.2	Система сенсорной оценки качества		6			3	108	80	32	32	16	28	0								32 32 16 28 0	
Б1.В.ДВ.3.1	Технологическое проектирование хлебопекарных предприятий	8	7	8П	7	7	252	160	62	0	98	56	36								32 0 48 28 0	30 0 50 28 36
Б1.В.ДВ.3.2	Технологическое проектирование сухарных и бараночных производств	8	7	8П	7	7	252	160	62	0	98	56	36								32 0 48 28 0	30 0 50 28 36
Б1.В.ЭФ	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту					0	328	128	0	0	128	200	0									
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			

B1.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											
B2	Блок 2. Практика				29	1044	38	1006												
B2.О	Обязательная часть				0	0	0	0												
B2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				29	1044	38	1006												
B2.В.У	Учебная практика				12	432	12	420												
B2.В.У.1	Ознакомительная практика		2Д		6	216	6	210		4 н			4 н							
B2.В.У.2	Технологическая практика		4Д		6	216	6	210		4 н				4 н						
B2.В.П	Производственная практика				17	612	26	586												
B2.В.П.1	Организационно-управленческая практика		6Д		6	216	4	212		4 н									4 н	
B2.В.П.2	Преддипломная практика		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											
B3	Блок 3. Государственная итоговая аттестация				6	216	4	212												
B3.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				6	216	4	212		4 н										4 н
Объем программы (без учета элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)					240	8640														
Объем программы, реализуемый за один учебный год в з.е.													60		59		60			61
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)						4914														
Формы промежуточной аттестации (без учета элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)																				
Экзамены					24								3	3	3	4	4	3	3	1
Зачеты					36								4	6	5	4	4	4	5	4
Зачеты с оценкой					4								1		1		1		1	
Курсовые проекты					3													1	1	1
Курсовые работы					2									1		1				
Расчетные задания					7								2		1	1	2	1		

В рамках освоения программы выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: 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		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	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				