

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Утвержден на заседании
ученого совета

Протокол № 3
«27» февраля 2023 г.

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

КВАЛИФИКАЦИЯ бакалавр

Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

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. № 1047

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

 Сучкова Л.И.

Руководитель направления подготовки

 Вайтанис М.А.

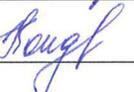
Начальник УМУ

 Кайгородова М.А.

Руководитель направленности (профиля)
программы

 Вайтанис М.А.

Начальник УО

 Кондратенко Е.А.

Заведующий кафедрой

 Кольтюгина О.В.

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 5/6	7 1/2	3 2/3	3 5/6	7 1/2	3 2/3	3 5/6	7 1/2	2 2/3	1 5/6	4 1/2	27
К	Каникулы (календарные дни)	7	43	50	7	43	50	7	43	50	7	59	66	216
У	Учебная практика (недели)		3 1/3	3 1/3										3 1/3
П	Производственная практика (недели)					3 1/3	3 1/3							3 1/3
Н	Научно-исследовательская работа (недели)								3 1/3	3 1/3				3 1/3
Пд	Преддипломная практика (недели)											4	4	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (недели)											6	6	6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья) (календарные дни)	8	5	13	52									
	Продолжительность курса (календарные дни)	154	211	365	154	211	365	154	211	365	147	218	365	1460
	Объем программы (з.е.)	25	36	61	29	30	59	30	33	63	26	31	57	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		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
Б1	Блок 1. Дисциплины (модули)					210	7888	3006	1206	780	1020	3910	972								
Б1.О	Обязательная часть					144	5184	2048	880	448	720	2524	612								
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	64	0	0	64	116	36	0 0 32 76 0	0 0 32 40 36						
Б1.О.3	Безопасность жизнедеятельности		5			3	108	32	16	16	0	76	0					16 16 0 76 0			
Б1.О.4	Философия	4				3	108	32	16	0	16	40	36				16 0 16 40 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	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6			6	6	216	64	32	32	0	116	36						32 32 0 116 36		
Б1.О.7	Командная работа и лидерство		3			2	72	32	16	0	16	40	0			16 0 16 40 0					
Б1.О.8	Культура речи и деловая коммуникация		3			2	72	32	16	0	16	40	0			16 0 16 40 0					
Б1.О.9	Разработка и реализация проектов		5			3	108	32	16	0	16	76	0					16 0 16 76 0			
Б1.О.10	Системный анализ и принятие решений		4			2	72	32	16	0	16	40	0				16 0 16 40 0				

Б1.О.11	Правоведение		4		2	72	32	16	0	16	40	0					16 0 16 40 0					
Б1.О.12	Основы финансовой грамотности		3		3	108	32	16	0	16	76	0					16 0 16 76 0					
Б1.О.13	Гражданское и социально-ответственное поведение		4		3	108	32	16	0	16	76	0					16 0 16 76 0					
Б1.О.14	Математика	1, 2			2	10	360	128	64	0	64	160	72	32 0 32 80 36	32 0 32 80 36							
Б1.О.15	Физика	3	2		2	9	324	128	32	32	64	160	36	16 16 32 80 0	16 16 32 80 36							
Б1.О.16	Информатика	1			4	144	48	16	32	0	60	36	16 32 0 60 36									
Б1.О.17	Неорганическая химия	1			1	6	216	80	32	32	16	100	36	32 32 16 100 36								
Б1.О.18	Органическая химия	2			4	144	64	32	32	0	44	36		32 32 0 44 36								
Б1.О.19	Физическая и коллоидная химия		4		3	108	64	32	32	0	44	0					32 32 0 44 0					
Б1.О.20	Инженерная и компьютерная графика		2		4	144	48	16	16	16	96	0		16 16 16 96 0								
Б1.О.21	Электротехника и электроника		3		3	108	32	16	16	0	76	0					16 16 0 76 0					
Б1.О.22	Общая технология продуктов питания	5			4	144	64	32	32	0	44	36						32 32 0 44 36				
Б1.О.23	Процессы и аппараты пищевых производств	4		4Р	5	180	64	32	16	16	80	36					32 16 16 80 36					
Б1.О.24	Прикладная механика		4		3	108	32	16	0	16	76	0					16 0 16 76 0					
Б1.О.25	Экология		1		3	108	32	16	0	16	76	0	16 0 16 76 0									
Б1.О.26	Биохимия	3			6	216	96	48	32	16	84	36					48 32 16 84 36					
Б1.О.27	Товароведение продовольственных товаров	2			5	180	80	32	32	16	64	36		32 32 16 64 36								

Б1.О.28	Проектирование предприятий общественного питания	6		6П		6	216	64	16	0	48	116	36						16 0 48 116 36			
Б1.О.29	Технология продукции общественного питания	5	4	5Р		10	360	160	64	64	32	164	36				32 32 0 80 0	32 32 32 84 36				
Б1.О.30	Экономика и управление производством	7		7Р		6	216	80	32	0	48	100	36							32 0 48 100 36		
Б1.О.31	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		6			4	144	64	32	0	32	80	0						32 0 32 80 0			
Б1.О.32	Физиология питания	7			7	6	216	96	32	32	32	84	36							32 32 32 84 36		
Б1.О.33	Основы военной подготовки		5			2	72	64	32	0	32	8	0					32 0 32 8 0				
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					66	2704	958	326	332	300	1386	360									
Б1.В.1	Введение в специальность	1				4	144	48	32	16	0	60	36	32 16 0 60 36								
Б1.В.2	Основы строительства и инженерное оборудование		5		5	3	108	32	16	0	16	76	0					16 0 16 76 0				
Б1.В.3	Компьютерное проектирование предприятий пищевой промышленности		3			3	108	32	0	32	0	76	0			0 32 0 76 0						
Б1.В.4	Безопасность сырья и продукции общественного питания	6				4	144	48	16	16	16	60	36						16 16 16 60 36			
Б1.В.5	Микробиология	3				5	180	64	32	32	0	80	36			32 32 0 80 36						
Б1.В.6	Технология специализированных пищевых продуктов		8		8	4	144	50	10	20	20	94	0								10 20 20 94 0	
Б1.В.7	Пищевые и биологически активные добавки		8			3	108	40	20	20	0	68	0								20 20 0 68 0	
Б1.В.8	Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий		7, 8	8Р		8	288	108	36	36	36	144	36							16 16 16 60 0	20 20 20 84 36	
Б1.В.9	Оборудование предприятий общественного питания	5				5	180	64	32	16	16	80	36					32 16 16 80 36				

Б1.В.10	Санитария и гигиена питания		6		4	144	64	16	32	16	80	0							16 32 16 80 0			
Б1.В.11	Кухни мира		7		3	108	48	16	32	0	60	0								16 32 0 60 0		
Б1.В.12	Ресторанное дело	7		7	4	144	48	16	16	16	60	36								16 16 16 60 36		
Б1.В.13	Теплотехника и хладотехника	6		6	4	144	64	32	16	16	44	36							32 16 16 44 36			
Б1.В.14	Аналитический контроль пищевых продуктов	5			4	144	48	16	32	0	60	36							16 32 0 60 36			
Б1.В.ДВ	Элективные дисциплины (модули)				8	288	72	36	16	20	144	72										
Б1.В.ДВ.1.1	Основы научных исследований	8			4	144	40	20	0	20	68	36									20 0 20 68 36	
Б1.В.ДВ.1.2	Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания	8			4	144	40	20	0	20	68	36									20 0 20 68 36	
Б1.В.ДВ.2.1	Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов	7			4	144	32	16	16	0	76	36									16 16 0 76 36	
Б1.В.ДВ.2.2	Экспертиза пищевых продуктов	7			4	144	32	16	16	0	76	36									16 16 0 76 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				
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				21	756	30	726														
Б2.О	Обязательная часть				0	0	0	0														
Б2.О.У	Учебная практика				0	0	0	0														
Б2.О.П	Производственная практика				0	0	0	0														
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				21	756	30	726														
Б2.В.У	Учебная практика				10	360	8	352														
Б2.В.У.1	Ознакомительная практика			2Д	5	180	5	175	3 1/3 н						3 1/3 н							

Б2.В.У.2	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	6Д	5	180	3	177	3 1/3 н				3 1/3 н					
Б2.В.П	Производственная практика		11	396	22	374										
Б2.В.П.1	Технологическая практика	4Д	5	180	3	177	3 1/3 н				3 1/3 н					
Б2.В.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	8Д	6	216	19	197	4 н				4 н					
			Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	СРС (часы)	Объем в неделях									
Б3	Блок 3. Государственная итоговая аттестация		9	324	4	320										
Б3.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы		9	324	4	320	6 н				6 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.									61		59		63		57	
Объем обязательной части программы, без учета объема ГИА (%)			60													
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (не включая часы по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)				3469												
Формы промежуточной аттестации (без учета элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)																
Экзамены			26						4	4	3	2	4	4	4	1
Зачеты			28						2	4	5	6	4	2	2	3
Зачеты с оценкой			4							1		1		1		1
Курсовые проекты			1											1		
Курсовые работы			4									1	1		1	1
Расчетные задания			9						1	2			1	2	2	1

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

