

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Бийский технологический институт (филиал)
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

УТВЕРЖДАЮ

Директор
М.А. Лейский

«25» декабря 2020 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Утвержден на заседании
ученого совета

Протокол № 11

«25» декабря 2020 г.

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

КВАЛИФИКАЦИЯ магистр

Направленность (профиль) Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ

СРОК
ПОЛУЧЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ 2 года

ФОРМА
ОБУЧЕНИЯ очная

Для групп с 2021 по 2024 годов приема

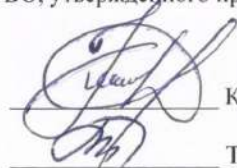
Учебный план составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки России от «17» августа 2020 г. № 1040

СОГЛАСОВАНО

Первый зам. директора по УР

Начальник ОУРиМКО

Декан ТФ



Корабельников Д.В.



Тушкина Т.М.



Павлов А.Н.

Руководитель программы

Руководитель направленности (профиля)
программы

И. о. заведующего кафедрой БТ



Школьникова М.Н.

Школьникова М.Н.

Кошелев Ю.А.

1. Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

☐ - Теоретическое обучение

К - Каникулы

★ - Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)

☐ - Занятия отсутствуют

Э - Экзаменационные сессии

У - Учебная практика

П - Производственная практика

И - Научно-исследовательская работа.

Пд - Преддипломная практика

Д - Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

2. Сводные данные по бюджету времени

		Курс 1			Курс 2			Всего
		1 сем.	2 сем.	Всего	3 сем.	4 сем.	Всего	
	Теоретическое обучение (недели)	16	16	32	16		16	48
Э	Экзаменационные сессии (недели)	2 2/3	2 1/2	5 1/6	2 1/6		2 1/6	7 1/3
К	Каникулы (календарные дни)	7	50	57	1	58	59	116
П	Производственная практика (недели)		4 2/3	4 2/3				4 2/3
Пд	Преддипломная практика (недели)					17 1/3	17 1/3	17 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	26
	Продолжительность курса (календарные дни)	147	218	365	137	228	365	730
	Объем программы (з.е.)	28	33	61	24	35	59	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		
2021-2022	01	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		
	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	05	12	19	26	02	09	16	23	30	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	31		
2022-2023	01	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		
	03	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	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	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.	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	
								Всего	Лекции	Занятия семинарского типа		В семестре	В период промежуточной аттестации	1	2	3	4
										Лабораторные работы	Практические занятия			Неделя в семестре			
														16	16	16	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Б1	Блок 1. Дисциплины (модули)					78	2808	1696	480	752	464	896	216				
Б1.О	Обязательная часть					42	1512	864	256	240	368	432	216				
Б1.О.1	Иностранный язык		1			4	144	64	0	0	64	80	0	0 0 64 80 0			
Б1.О.2	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	1				4	144	80	32	32	16	28	36	32 32 16 28 36			
Б1.О.3	Математическое моделирование рецептур продуктов питания из растительного сырья	1				4	144	80	16	0	64	28	36	16 0 64 28 36			
Б1.О.4	Физико-химические и биохимические свойства растительного сырья	1				4	144	96	32	32	32	12	36	32 32 32 12 36			
Б1.О.5	Информационные технологии в науке и пищевых производствах		1		1	3	108	64	16	32	16	44	0	16 32 16 44 0			
Б1.О.6	Химия вкуса, цвета и аромата растительного сырья и продуктов питания	2			2	4	144	80	32	32	16	28	36		32 32 16 28 36		
Б1.О.7	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	2		2Р		4	144	80	32	32	16	28	36		32 32 16 28 36		
Б1.О.8	Управление качеством продуктов питания из растительного сырья	3			3	5	180	112	32	48	32	32	36			32 48 32 32 36	

Б1.О.9	Патентование и защита результатов интеллектуальной деятельности		1			3	108	64	16	0	48	44	0	16 0 48 44 0			
Б1.О.10	Конструкционные материалы		2			4	144	96	32	32	32	48	0		32 32 32 48 0		
Б1.О.11	Психология и социальные коммуникации		1			3	108	48	16	0	32	60	0	16 0 32 60 0			
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					36	1296	832	224	512	96	464	0				
Б1.В.1	Биотехнология продуктов питания из растительного сырья		2Д			4	144	96	32	48	16	48	0		32 48 16 48 0		
Б1.В.2	Промышленное производство биологически активных веществ из растительного сырья		3Д			4	144	96	32	64	0	48	0			32 64 0 48 0	
Б1.В.3	Методы исследования сырья, пищевых продуктов и биологически активных веществ		2Д			4	144	96	32	64	0	48	0		32 64 0 48 0		
Б1.В.4	Моделирование биотехнологических процессов в производстве продуктов питания		3Д	3Р		4	144	96	16	48	32	48	0			16 48 32 48 0	
Б1.В.5	Маркетинговый анализ отраслевых рынков		3			3	108	64	16	0	48	44	0			16 0 48 44 0	
Б1.В.6	Научно-исследовательский семинар		1Д, 2Д, 3Д			10	360	224	48	176	0	136	0	16 48 0 44 0	16 48 0 44 0	16 80 0 48 0	
Б1.В.ДВ	Элективные дисциплины (модули)					7	252	160	48	112	0	92	0				
Б1.В.ДВ.1.1	Промышленное использование ферментных препаратов		2			3	108	64	16	48	0	44	0		16 48 0 44 0		
Б1.В.ДВ.1.2	Ферментативный катализ в производственных процессах		2			3	108	64	16	48	0	44	0		16 48 0 44 0		
Б1.В.ДВ.2.1	Биоконверсия растительного сырья		3			4	144	96	32	64	0	48	0			32 64 0 48 0	
Б1.В.ДВ.2.2	Современные технологии переработки растительного сырья		3			4	144	96	32	64	0	48	0			32 64 0 48 0	

				Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	Иные формы (часы)	Объем в неделях								
Б2	Блок 2. Практика			33	1188	22	1166									
Б2.О	Обязательная часть			7	252	5	247									
Б2.О.П	Производственная практика			7	252	5	247	4 2/3 н								
Б2.О.П.1	Технологическая практика		2Д		7	252	5	247	4 2/3 н					4 2/3 н		
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений			26	936	17	919									
Б2.В.П	Производственная практика			26	936	17	919	17 1/3 н								
Б2.В.П.1	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		4Д		26	936	17	919	17 1/3 н							17 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.												61		59		
Объем обязательной части программы, без учета объема ГИА (%)				40.83												
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем					1890											
Формы промежуточной аттестации																
Экзамены				6							3	2	1			
Зачеты				8							4	2	2			
Зачеты с оценкой				9							1	4	3	1		
Курсовые работы				2								1	1			
Расчетные задания				3							1	1	1			

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.	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	
								Всего	Лекции	Занятия семинарского типа		В семестре	В период промежуточной аттестаций	1	2	3	4
										Лабораторные работы	Практические занятия			Недель в семестре			
														16	16	16	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
ФТД	Факультативные дисциплины					4	144	96	32	0	64	48	0				
ФТД.1	Экспертиза продуктов питания из растительного сырья		3			2	72	48	16	0	32	24	0			16 0 32 24 0	
ФТД.2	Основы предпринимательской деятельности и коммерциализация научных разработок		2			2	72	48	16	0	32	24	0		16 0 32 24 0		