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»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Утвержден на заседании

ученого совета

Протокол № 11

«25» декабря 2020 г.

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Биотехнология продуктов брожения

квалификация бакалавр

СРОК

ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ 4 года

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

очная

Для групп с 2021 по 2021 годов приема

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

СОГЛАСОВАНО

Первый зам. директора по УР

УТВЕРЖДАЮ

Директор

декабря 2020 г.

М.А. Ленский

Начальник ОУРиМКО

Декан ТФ

Корабельников Д.В.

Тушкина Т.М.

Павлов А.Н.

Руководитель программы

Руководитель направленности (профиля) программы

И. о. заведующего кафедрой БТ

Рожнов Е.Д.

Рожнов Е.Д.

Кошелев Ю.А.

1. Календарный учебный график

К	(сент	ябрь	2 E	9 X	ктя	брь	27 X	7	но	ябр	Ь		дека	_	AI	Я	інва	-	26 I	_	евр	аль	11		ма			30 III		рель	111	7		ай			июн		29 V		ию.		27 VII			вгус		
P	1 7	8 14	15 2 21 2	22 5 28 3	6 X 12	13	3 20 26	2 X	3 I 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 4 28 I	5 11	12 18	19 25	1 II	2 8	9 15	16 22	1 III	2 8	9 15	16 22	23 29	5 IV	6 12	13 20 19 20) 3 5 V	4	11 17	18 24	25 31	1 7	8 I 14 2	15 22 21 23	2 5 8 VI	6 II 12	13 2 19	20 26	2 VIII	3 I 9	10 16	17 23	24 30	31
·	1			4 5	5 6	7	8	9	10	11	12	2 13	14	15	16	17 18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32 3	33 34	1 35	5 36	37	38	39	40	41 4	12 4.	3 44	4 45	5 46	47	48	49	50	51	52	53
1									*							9 9 9 9 9 * 9 * 9 *	* * * *	ε -	Э					*		*						*	*			Э Э	ε -	9 9 9 *											K = = = = =
2									*							3 3 3 3 3 3 * 3 * 3 *	* * *	е -	Э	К				*		*						*	*			Э	1	9 9 9 *	э у	у у	у	У	К	К	К	К	К	К	K = = = =
3									*							3 3 3 3 3 3 * 3 * 3 *	* * * *	Э	Э	К				*		*						*	*	- - - -		Э	1	9 9 9 *	Э Г	І П	п	п	К	К	К	К	К	К -	K = = = =
4									*							ЭЭЭЭЗЭ*Э***	* *	Э Э К К	_					*		*		-	Э Э Э Э	Э Э Э Э К	Пд П,	П, П,	Пд	<u>(</u> Пл	ц Пд	Пд	Пд Пд Пд Пд К Ц	Л	ДД	ц Д	цК	К	К	К	К	К	К	К	K = = = = =

\sim	_							
0	n	つつ	U	121	uе	ч	TA	C

8-8	l - Teo	ретическое	обучение

Э - Экзаменационные сессии К - Каникулы У - Учебная практика

 П
 - Производственная практика

 Н
 - Научно-исследовательская работа

 Пд
 - Преддипломная практика

Д - Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

* - Нерабочие праздничны = - Занятия отсутствуют - Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)

2. Сводные данные по бюджету времени

			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		Danna
		1 сем.	2 сем.	Всего	3 сем.	4 сем.	Всего	5 сем.	6 сем.	Всего	7 сем.	8 сем.	Всего	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
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (недели)											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.)	26	36	62	26	32	58	26	32	58	28	34	62	240

Соответствие недель и дат по годам обучения*

Академический	(Сент	ябр	ь		o	ктя	абрі	ь		Н	ояб	рь			Де	каб	рь			Янв	зарі	•	d	ревр	алі	Ь		Ma	рт			Aı	ірел	Ь			Ma	ай			Ин	НЬ			I	Іюл	Ь			ABI	густ	,
год	1	2	3	4	5	6	7	8	3 9	9 1	10 1	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	1	1 1	8 2	25 (01 ()8	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
2021-2022	04	11	18	25	02	09	10	6 2	3 3	30 (06 1	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 2022	01	05	12	19	26	03	3 10	0 1	7 2	24 3	31 ()7	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
2022-2023	03	10	17	24	01	08	3 1:	5 2	2 2	29 (05 1	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
2023-2024	01	04	11	18	25	02	2 09	9 1	6 2	23 3	30 ()6	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
2023-2024	02	09	16	23	30	07	7 14	4 2	1 2	28 ()4]	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	7 14	4 2	1 2	28 ()4]	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
2024-2025	07	14	21	28	05	12	2 19	9 2	6 0)2 ()9]	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

^{*}Осуществление образовательной деятельности по образовательной программе в нерабочие праздничные дни не проводится.

3. План учебного процесса

				межуто		H		10.		-	оных за их часа]	Распреде	ление тр	удоемко	сти по пе	риодам	обучения	ı
				П,	, FI	циппи .e.		Конт	актная раб	аудито ота	рная	C	PC	Куј	oc 1	Кур	oc 2	Кур	oc 3	Кур	oc 4
Индекс	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	HIPI	Зачеты (Д-зачеты с оценкой)	Курсовые проекты – П, курсовые работы – Р	Расчетные задания, Контрольные работы	Объем блоков, дисциплин (модулей) в з.е.	٥			семина	ятия арского ипа	0	период промежуточной аттестации	1	2	3	4	5	6	7	8
		Экзамены	(Д-3 (енк	е ра	TBIC 3	блок юдул	Всего	Всего	иии	ые	сие	естр	межу]	Недель в	семестре	;		
		Эк	ЮПОП	OBBIG	трот	ем (м		Все	Лекции	ораторн работы	ктическ занятия	В семестре	д про	16	16	16	16	16	16	16	10
			За•	Курс	Рас Кон	Oé				Лабораторные работы	Практические занятия	В	В перио								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
Б1 Б1.О	Блок 1. Дисциплины (мо	дули)			205	7708 3744	4630	1318	1888 452	1424	2358	720								
D1.U	Обязательная часть	1		1	1	104	3/44	2208	688	452	1068	1140	396		16						
Б1.О.1	История	2				3	108	48	16	0	32	24	36		0 32 24 36						
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	Информационно- библиографическая культура		1			1	36	16	0	0	16	20	0	0 0 16 20 0							
Б1.О.7	Командная работа и лидерство		1			3	108	64	16	0	48	44	0	16 0 48 44 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		3			2	72	48	16	0	32	24	0			16 0 32 24 0					

Б1.О.11	Правоведение		2			3	108	48	16	0	32	60	0		16 0 32 60 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		3P		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		4			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					

	1	1								1						1			
Б1.О.28	Введение в направление	1			4	144	64	16	32	16	44	36	16 32 16 44 36						
Б1.О.29	Экономика и организация производства		8		3	108	80	40	0	40	28	0							40 0 40 28 0
Б1.В	Часть, формируемая участи образовательных отношени		ии		101	3964	2422	630	1436	356	1218	324							
Б1.В.1	Химия отрасли	4	3		9	324	208	48	128	32	80	36		16 48 16 28 0	32 80 16 52 36				
Б1.В.2	Пищевая микробиология	4	3		7	252	160	32	128	0	56	36		16 64 0 28 0	16 64 0 28 36				
Б1.В.3	Оборудование пищевых производств	5			5	180	96	32	48	16	48	36		20 0	20 30	32 48 16 48 36			
Б1.В.4	Применение ферментов в пищевой промышленности		5Д		4	144	96	32	64	0	48	0				32 64 0 48 0			
Б1.В.5	Технохимический контроль на предприятиях отрасли		5Д		5	180	128	48	80	0	52	0				48 80 0 52 0			
Б1.В.6	Инструментальные методы анализа в пищевой биотехнологии		6Д		5	180	128	32	80	16	52	0					32 80 16 52 0		
Б1.В.7	Инженерные основы пищевых производств	6		6P	5	180	112	48	48	16	32	36					48 48 16 32 36		
Б1.В.8	Технология дрожжей и культур промышленных микроорганизмов		6		3	108	80	32	48	0	28	0					32 48 0 28 0		
Б1.В.9	Добавки и улучшители в технологии продуктов питания		6Д		4	144	96	32	64	0	48	0					32 64 0 48 0		
Б1.В.10	Технология солода, пива и кваса	6			6	216	128	32	64	32	52	36					32 64 32 52 36		
Б1.В.11	Технология спирта и ликероводочных изделий	7			6	216	128	32	64	32	52	36						32 64 32 52 36	
Б1.В.12	Технология вин, коньяков и дистиллятов	7			6	216	128	32	64	32	52	36						32 64 32 52 36	
Б1.В.13	Дегустационный анализ и экспертиза продуктов брожения		7Д		5	180	128	48	64	16	52	0						48 64 16 52 0	
Б1.В.14	Проектирование предприятий отрасли	7		7П	5	180	64	32	32	0	80	36						32 32 0 80 36	

Б1.В.15	Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	8			4	144	80	20	40	20	28	36							20 40 20 28 36
Б1.В.16	Обработка результатов эксперимента		8		3	108	60	20	40	0	48	0							20 40 0 48 0
Б1.В.17	Прикладные исследования в пищевой биотехнологии		5Д, 6Д, 7Д, 8Д	8P	13	468	330	30	300	0	138	0				0 80 0 28 0	0 80 0 28 0	0 80 0 28 0	30 60 0 54 0
Б1.В.ДВ	Элективные дисциплины (п	иодуј	пи)		6	216	144	48	80	16	72	0							
Б1.В.ДВ.1.1	Анализ достижений науки и техники в области производства продуктов питания из растительного сырья		4		3	108	64	16	48	0	44	0			16 48 0 44 0				
	Основы защиты объектов интеллектуальной собственности		4		3	108	64	16	48	0	44	0			16 48 0 44 0				
Б1.В.ДВ.2.1	Подготовка воды в пищевой промышленности		5		3	108	80	32	32	16	28	0				32 32 16 28 0			
Б1.В.ДВ.2.2	Технология минеральных вод и газированных напитков		5		3	108	80	32	32	16	28	0				32 32 16 28 0			
Б1.В.ЭФ	Элективные дисциплины (п физической культуре и спо	•	пи) по)	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)	C	объем в	неделя	ıx							
	Блок 2. Практика				29	1044	38	1006											
	Обязательная часть				0	0	0	0											<u> </u>
DZ.D	Часть, формируемая участи образовательных отношени		ми		29	1044	38	1006											
	Учебная практика				12	432	12	420											
	Ознакомительная практика			2Д	6	216	6	210			Н		4 н						
	Технологическая практика			4Д	6	216	6	210		4	Н				4 н				-
	Производственная практик			<u> </u>	17	612	26	586											<u> </u>
D2.D.11.1	Организационно-управленческа: практика	FI .		6Д	6	216	4	212			Н						4 н		
Б2.В.П.2	Преддипломная практика, в том			8Д	11	396	22	374		7 1.	/3 н				1				7 1/3 н

	числе научно-исследовательская работа																
		Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	СРС (часы)	О	бъем в	неделя	ıx								
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
	программы вективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)	240	8640														
	ограммы, реализуемый за один учебный год в з.е.									6	2	5	8	5	8	6	2
	язательной части программы, без учета объема ГИА (%)	43.33															
Объем ко	нтактной работы обучающегося с преподавателем часы по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и		4868														
Формы п	ромежуточной аттестации																1
	ективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)	20								2	4	2	4	1	2	2	1
Экзамень		20								3	4	2	4	1	2	3	1
Зачеты	•	27								5	5	6	3	3	1	1	3
Зачеты с	·	13									1		1	3	4	1	2
Курсовые		1										1			1	1	1
Курсовые		3									2	1			- 1		1
Расчетны	е задания	2	<u> </u>	<u> </u>		Ų I					2			J			

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

4. Факультативные дисциплины (модули)

		-	иы пром стации	-		H				ть учеб мическ]	Распреде	ление тр	удоемко	ости по пе	ериодам (обучения	1
				П, Р	, bI	дисциплин) в з.е.		Конт		аудитс бота	рная	Cl	PC	Кур	oc 1	Ку	pc 2	Куј	рс 3	Кур	ж 4
Индекс	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	HPI	Зачеты (Д-зачеты с оценкой)	Курсовые проекты – курсовые работы –	Расчетные задания, Контрольные работы		0			Зана семина	рского	1)	период промежуточной аттестации	1	2	3	4	5	6	7	8
		Экзамены	ы (Д-заче оценкой)	е прс ге ра	лые з гьны	Объем блоков, д (модулей)	Всего	Всего	Лекции	Ible	хие	семестре	межу				Недель в	семестр	e	•	
		J _K	еты ог	урсовые курсовые «	Расчетные Сонтрольнь	ем (м		Bce	Лек	торн	ктичесь занятия		д прс	16	16	16	16	16	16	16	10
			Зач	Курскурс	Рас Кон	OG				Лабораторные работы	Практические занятия	В	В перио,								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
ФТД	Факультативные дисцип	линн	ы (мо	дули	i)	4	144	96	32	32	32	48	0								
ФТД.1	Технология функциональных продуктов питания		6			2	72	48	16	32	0	24	0						16 32 0 24 0		
ФТД.2	Патентный поиск		7			2	72	48	16	0	32	24	0							16 0 32 24 0	