

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 прикладного бакалавриата

Утвержден на заседании

ученого совета

Протокол № 3

«10» апреля 2020 г.

КВАЛИФИКАЦИЯ бакалавр

СРОК
ПОЛУЧЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ

4 года 11 месяцев

ФОРМА
ОБУЧЕНИЯ

заочная

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Производство, экспертиза и управление качеством продуктов питания

Для групп с 2020 по 2020 годов приема

Учебный план составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки России от «12» марта 2015 г. № 211

СОГЛАСОВАНО

Первый зам. директора

Начальник ОУРиМКО

Заведующий ОВФО

Корабельников Д.В.

Тушкина Т.М.

Мамашев Д.Р.

Ответственный за ОМР

Руководитель УГНС, и.о. зав. кафедрой БТ

Руководитель ООП

Рожнов Е.Д.

Кошелев Ю.А.

Школьников М.Н.

1. Календарный учебный график

[illegible]

Обозначения:

Э - Экзаменационные сессии

К - Каникулы

★ - Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)

= - Занятия отсутствуют

У - Учебная практика

II - Производственная практика

Н - Научно-исследовательская работа

☐ - Теоретическое обучение

Пд - Преддипломная практика

Д - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

2. Сводные данные по бюджету времени

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5			Всего
		1 сем.	2 сем.	Всего	3 сем.	4 сем.	Всего	5 сем.	6 сем.	Всего	7 сем.	8 сем.	Всего	9 сем.	10 сем.	Всего	
	Теоретическое обучение (недели)	13 2/3	19 1/6	32 5/6	17 2/3	15 1/3	33	17 2/3	15 1/3	33	17 2/3	15 1/3	33	17 2/3	7 2/3	25 1/3	157 1/6
Э	Экзаменационные сессии (недели)	3	3	6	4	1 5/6	5 5/6	3	2 5/6	5 5/6	3	2 5/6	5 5/6	3	2 5/6	5 5/6	29 1/3
К	Каникулы (календарные дни)		50	50	7	43	50	14	36	50	14	36	50		54	54	254
У	Учебная практика (недели)					4	4										4
П	Производственная практика (недели)								4	4		4	4				8
Пд	Преддипломная практика (недели)														7 1/3	7 1/3	7 1/3
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (недели)														4	4	4
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья) (календарные дни)	8	5	13	8	5	13	8	5	13	8	5	13	8	5	13	65
	Продолжительность курса (календарные дни)	126	211	337	168	197	365	168	197	365	168	197	365	154	211	365	1797
	Объем программы (з.е.)	24	27	51	27	19	46	17	23	40	21	27	48	17	38	55	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	
2020-2021	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	2	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	
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	
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	

*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		Курс 3		Курс 4		Курс 5		
								Всего	Лекции	Занятия семинарского типа		В семестре	В период промежуточной аттестации	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
										Лабораторные работы	Практические занятия			Неделя в семестре										
														13 2/3	19 1/6	17 2/3	15 1/3	17 2/3	15 1/3	17 2/3	15 1/3	17 2/3	7 2/3	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
Б1	Блок 1. Дисциплины (модули)					205	7708	992	398	322	272	6305	411											
Б1.Б	Обязательная часть (базовая)					97	3492	398	186	72	140	2892	202											
Б1.Б.1	История	1			1	3	108	10	4	0	6	89	9	4 0 6 89 9										
Б1.Б.2	Философия	3			3	3	108	10	4	0	6	89	9			4 0 6 89 9								
Б1.Б.3	Иностранный язык	3	1, 2		1, 2, 3	7	252	24	0	0	24	211	17	0 0 6 62 4	0 0 8 60 4	0 0 10 89 9								
Б1.Б.4	Экономика	3			3	4	144	14	8	0	6	121	9			8 0 6 121 9								
Б1.Б.5	Математика	2	1, 3		1, 2, 3	8	288	34	16	0	18	237	17	4 0 4 60 4	8 0 8 119 9	4 0 6 58 4								
Б1.Б.6	Физика	3	1, 2		1, 2, 3	9	324	34	14	8	12	273	17	4 4 4 92 4	4 4 2 94 4	6 0 6 87 9								
Б1.Б.7	Информатика	2	1		1, 2	6	216	24	8	16	0	179	13	4 8 0 92 4	4 8 0 87 9									
Б1.Б.8	Основы общей и неорганической химии	1			1	4	144	14	6	8	0	121	9	6 8 0 121 9										
Б1.Б.9	Органическая химия	2			2	5	180	20	12	8	0	151	9		12 8 0 151 9									
Б1.Б.10	Биохимия	4	3		3, 4	6	216	26	14	12	0	177	13			8 6 0 90 4	6 6 0 87 9							

Б1.Б.11	Инженерная и компьютерная графика	1			1	4	144	14	6	0	8	121	9	6081219								
Б1.Б.12	Прикладная механика	2	3	3Р	2	5	180	24	12	0	12	143	13	606879	606564							
Б1.Б.13	Электротехника и электроника		5		5	3	108	14	6	8	0	90	4				680904					
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности		4		4	3	108	14	6	4	4	90	4			644904						
Б1.Б.15	Физическая культура и спорт		2			2	72	4	4	0	0	64	4	400644								
Б1.Б.16	Политология		10		10	2	72	12	8	0	4	56	4								804564	
Б1.Б.17	Правоведение		9		9	2	72	12	8	0	4	56	4							804564		
Б1.Б.18	Физическая и коллоидная химия	3			3	4	144	18	10	8	0	117	9		10801179							
Б1.Б.19	Психология личности		6		6	2	72	8	8	0	0	60	4					800604				
Б1.Б.20	Русский язык и культура речи		2		2	3	108	12	0	0	12	92	4	0012924								
Б1.Б.21	Безопасность сырья и пищевых продуктов	7			7,7	5	180	20	10	0	10	151	9						100101519			
Б1.Б.22	Экология		9		9	3	108	16	10	0	6	88	4							1006884		
Б1.Б.23	Биология		2		2	2	72	10	6	0	4	58	4	604584								
Б1.Б.24	Тепло- и хладотехника		4		4	2	72	10	6	0	4	58	4			604584						
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)						108	4216	594	212	250	132	3413	209								
Б1.В.1	Биотехнологические основы переработки растительного сырья		3		3	3	108	22	6	16	0	82	4			6160824						
Б1.В.2	Пищевая микробиология и основы санитарии	5	4		4,5	6	216	42	12	30	0	161	13			4100544	82001079					

Б1.В.3	Общие принципы переработки растительного сырья		1		1	3	108	20	8	12	0	84	4	8 12 0 84 4								
Б1.В.4	Химия сырья и пищевых систем	5			5	4	144	24	10	12	2	111	9				10 12 2 111 9					
Б1.В.5	Инженерные основы пищевых технологий	6	5	6П	5	8	288	34	8	16	10	241	13				4 8 4 88 4	4 8 6 153 9				
Б1.В.6	Проектирование продуктов питания	7			7	4	144	14	6	8	0	121	9						6 8 0 121 9			
Б1.В.7	Реология пищевых продуктов		4		4	3	108	18	4	0	14	86	4			4 0 14 86 4						
Б1.В.8	Тара, упаковка и хранение пищевой продукции		8		8	3	108	18	8	10	0	86	4						8 10 0 86 4			
Б1.В.9	Обогащение продуктов питания биологически активными веществами		8		8	3	108	18	10	8	0	86	4						10 8 0 86 4			
Б1.В.10	Мойка и дезинфекция на пищевом предприятии		7		7	3	108	14	6	8	0	90	4						6 8 0 90 4			
Б1.В.11	Системы менеджмента и управление качеством пищевой продукции	6			6	4	144	18	10	0	8	117	9					10 0 8 117 9				
Б1.В.12	Стратегический менеджмент и оценка рисков пищевого предприятия		8		8	3	108	12	6	0	6	92	4						6 0 6 92 4			
Б1.В.13	Технология напитков	7	5, 6	7П	5, 6	10	360	74	22	36	16	269	17				8 12 8 76 4	8 12 8 76 4	6 12 0 117 9			
Б1.В.14	Технология продуктов питания	10	8, 9	10П	8, 9	9	324	58	22	28	8	249	17						6 8 0 54 4	8 8 4 84 4	8 12 4 111 9	
Б1.В.15	Проектирование предприятий отрасли	10		10П		4	144	20	10	10	0	115	9								10 10 0 115 9	
Б1.В.16	Дегустационный анализ пищевых продуктов		8		8	3	108	12	4	8	0	92	4						4 8 0 92 4			
Б1.В.ДВ	Дисциплины (модули) по выбору						35	1260	168	60	48	60	1027	65								
Б1.В.ДВ.1.1	Технология и промышленное использование ферментных препаратов	9			9	4	144	20	8	0	12	115	9							8 0 12 115 9		

Б1.В.ДВ.1.2	Технология дрожжей и культур промышленных микроорганизмов	9			9	4	144	20	8	0	12	115	9								8 0 12 115 9	
Б1.В.ДВ.2.1	Организация малых пищевых производств		7		7	3	108	12	6	6	0	92	4						6 6 0 92 4			
Б1.В.ДВ.2.2	Крафтовые технологии		7		7	3	108	12	6	6	0	92	4						6 6 0 92 4			
Б1.В.ДВ.3.1	Пищевая комбинаторика	8			8	4	144	18	6	12	0	117	9						6 12 0 117 9			
Б1.В.ДВ.3.2	Производство продуктов питания с заданными свойствами	8			8	4	144	18	6	12	0	117	9						6 12 0 117 9			
Б1.В.ДВ.4.1	Экспертиза продуктов питания из растительного сырья	10			10	4	144	16	4	12	0	119	9									4 12 0 119 9
Б1.В.ДВ.4.2	Современные методы экспертизы сырья и продуктов питания	10			10	4	144	16	4	12	0	119	9									4 12 0 119 9
Б1.В.ДВ.5.1	Аппаратурно-технологическое оснащение предприятий отрасли	8	7		7, 8	5	180	30	12	0	18	137	13						6 0 10 52 4	6 0 8 85 9		
Б1.В.ДВ.5.2	Автоматизированные поточные технологические линии	8	7		7, 8	5	180	30	12	0	18	137	13						6 0 10 52 4	6 0 8 85 9		
Б1.В.ДВ.6.1	Организация производственного контроля		10		10	4	144	20	8	8	4	120	4									8 8 4 120 4
Б1.В.ДВ.6.2	Химико-технологический контроль на предприятиях пищевой промышленности		10		10	4	144	20	8	8	4	120	4									8 8 4 120 4
Б1.В.ДВ.7.1	Бережливое производство и логистика пищевого предприятия		6		6	3	108	14	4	0	10	90	4					4 0 10 90 4				
Б1.В.ДВ.7.2	Менеджмент технологических потоков и внутреннее аудирование		6		6	3	108	14	4	0	10	90	4					4 0 10 90 4				
Б1.В.ДВ.8.1	Анализ отраслевых рынков, нейминг и брендинг пищевой продукции	9			9	5	180	24	8	0	16	147	9								8 0 16 147 9	
Б1.В.ДВ.8.2	Маркетинговые исследования и продвижение инновационных продуктов питания	9			9	5	180	24	8	0	16	147	9								8 0 16 147 9	

БЗ.Б	Обязательная часть (базовая)	6	216	4	212														
БЗ.Б.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	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.										51		46		40		48		55	
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (не включая часы по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)			1256																
% занятий лекционного типа от общего количества часов аудиторных занятий в целом по Блоку 1					40.12														
Формы промежуточной аттестации (без учета элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)																			
Экзамены		27								3	4	5	1	2	2	3	2	2	3
Зачеты		38								5	5	4	4	3	3	3	5	3	3
Зачеты с оценкой		4											1		1		1		1
Курсовые проекты		4													1	1			2
Курсовые работы		1										1							
Контрольные работы		60								8	8	8	5	5	4	6	7	5	4

Набор профессиональных компетенций соответствует следующим видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата: производственно-технологическая, организационно-управленческая, расчетно-проектная.

Базовая часть Блока 1 в з.е.	97	47.32% от объема Блока 1
Вариативная часть Блока 1 в з.е.	108	52.68% от объема Блока 1
в т.ч. дисциплины (модули) по выбору в з.е.	35	32.41% от объема вариативной части

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 (Л-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		Курс 5		
								Всего	Лекции	Занятия семинарского типа		В семестре	В период промежуточной аттестаций	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
										Лабораторные работы	Практические занятия			Неделя в семестре										
														13 2/3	19 1/6	17 2/3	15 1/3	17 2/3	15 1/3	17 2/3	15 1/3	17 2/3	7 2/3	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	
ФТД	Факультативные дисциплины					4	144	16	2	0	14	120	8											
ФТД.1	Социологические методы при анализе рынков		4			2	72	8	0	0	8	60	4				0 0 8 60 4							
ФТД.2	Создание функциональных продуктов питания		8			2	72	8	2	0	6	60	4								2 0 6 60 4			