

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



«30» августа 2021 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Биотехнология пищевых продуктов

Утвержден на заседании
ученого совета

Протокол № 07

«30» августа 2021 г.

КВАЛИФИКАЦИЯ **магистр**

СРОК
ПОЛУЧЕНИЯ
ОБРАЗОВАНИЯ **2 года 5 месяцев**

ФОРМА
ОБУЧЕНИЯ **заочная**

Для групп с 2021 по _____ годов приема

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

 Сучкова Л.И.

Руководитель направления подготовки

 Козубаева Л.А.

Начальник УМУ

 Кайгородова М.А.

Руководитель направленности (профиля)
программы

 Каменская Е.П.

Начальник УО

 Кондратенко Е.А.

Заведующий кафедрой

 Каменская Е.П.

2. Сводные данные по бюджету времени

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Всего
		1 сем.	2 сем.	Всего	3 сем.	4 сем.	Всего	5 сем.	6 сем.	Всего	
	Теоретическое обучение (недели)	16 2/3	15 1/3	32	16 2/3	14 1/3	31				63
Э	Экзаменационные сессии (недели)	3	3 1/6	6 1/6	3	2 5/6	5 5/6				12
К	Каникулы (календарные дни)	7	43	50	7	43	50	23		23	123
П	Производственная практика (недели)		4 2/3	4 2/3		6	6				10 2/3
Пд	Преддипломная практика (недели)							11 1/3		11 1/3	11 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	8		8	34
	Продолжительность курса (календарные дни)	154	211	365	154	211	365	153		153	883
	Объем программы (з.е.)	22	25	47	23	24	47	26		26	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							
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 3.с.	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	
								Всего	Лекции	Занятия семинарского типа		В семестре	В период промежуточной аттестации	1	2	3	4	5	6
										Лабораторные работы	Практические занятия			Неделя в семестре					
		16 2/3	15 1/3	16 2/3	14 1/3														
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Б1	Блок 1. Дисциплины (модули)					78	2808	200	76	60	64	2484	124						
Б1.О	Обязательная часть					42	1512	104	38	28	38	1334	74						
Б1.О.1	Иностранный язык		1		1	4	144	10	0	0	10	130	4	0 0 10 130 4					
Б1.О.2	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	1			1	4	144	10	4	4	2	125	9	4 4 2 125 9					
Б1.О.3	Математическое моделирование рецептур продуктов питания из растительного сырья	1			1	4	144	10	4	0	6	125	9	4 0 6 125 9					
Б1.О.4	Физико-химические и биохимические свойства растительного сырья	1			1	4	144	10	4	4	2	125	9	4 4 2 125 9					
Б1.О.5	Информационные технологии в науке и пищевых производствах		1		1	3	108	8	2	4	2	96	4	2 4 2 96 4					
Б1.О.6	Химия вкуса, цвета и аромата растительного сырья и продуктов питания	2			2	4	144	10	4	4	2	125	9	4 4 2 125 9					
Б1.О.7	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	2		2Р		4	144	10	4	4	2	125	9	4 4 2 125 9					
Б1.О.8	Управление качеством продуктов питания из растительного сырья	3			3	5	180	12	4	4	4	159	9	4 4 4 159 9					

Б1.О.9	Патентование и защита результатов интеллектуальной деятельности		2		2	3	108	8	2	0	6	96	4		2 0 6 96 4				
Б1.О.10	Конструкционные материалы		2		2	4	144	10	4	4	2	130	4		4 4 2 130 4				
Б1.О.11	Психология и социальные коммуникации		1		1	3	108	6	6	0	0	98	4		6 0 0 98 4				
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					36	1296	96	38	32	26	1150	50						
Б1.В.1	Методология, организация и представление научного исследования		2		2	3	108	8	4	0	4	96	4		4 0 4 96 4				
Б1.В.2	Инновации в сфере пищевой биотехнологии		3		3	4	144	10	4	4	2	130	4		4 4 2 130 4				
Б1.В.3	Современные методы исследования сырья и продукции пищевых производств		3		3	3	108	10	4	4	2	94	4		4 4 2 94 4				
Б1.В.4	Биоконверсия растительного сырья		3		3	4	144	10	4	4	2	130	4		4 4 2 130 4				
Б1.В.5	Современное оборудование биотехнологических производств	3			3	4	144	10	4	4	2	125	9		4 4 2 125 9				
Б1.В.6	Проектные решения реализации технологических процессов пищевых производств	4		4П		5	180	12	4	4	4	159	9				4 4 4 159 9		
Б1.В.7	Современные методы планирования и организации производства		4		4	3	108	8	4	0	4	96	4				4 0 4 96 4		
Б1.В.8	Безотходные биотехнологии пищевых производств		4		4	3	108	10	4	4	2	94	4				4 4 2 94 4		
Б1.В.ДВ	Элективные дисциплины (модули)					7	252	18	6	8	4	226	8						
Б1.В.ДВ.1.1	Инновационные технологии производства напитков		4		4	4	144	10	4	4	2	130	4				4 4 2 130 4		
Б1.В.ДВ.1.2	Разработка инновационной продукции специального назначения		4		4	4	144	10	4	4	2	130	4				4 4 2 130 4		
Б1.В.ДВ.2.1	Микробиологические процессы в технологиях пищевых производств		3		3	3	108	8	2	4	2	96	4				2 4 2 96 4		

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	
								Всего	Лекции	Занятия семинарского типа		В семестре	В период промежуточной аттестации	1	2	3	4	5	6
										Лабораторные работы	Практические занятия			Неделя в семестре					
								16 2/3	15 1/3	16 2/3	14 1/3								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ФТД	Факультативные дисциплины					16	576	40	4	0	36	512	24						
ФТД.1	Разговорный иностранный язык		3, 4			4	144	12	0	0	12	124	8			0 0 6 62 4	0 0 6 62 4		
ФТД.2	Китайский язык		3, 4			4	144	12	0	0	12	124	8			0 0 6 62 4	0 0 6 62 4		
ФТД.3	Инженерное предпринимательство		3			4	144	8	2	0	6	132	4			2 0 6 132 4			
ФТД.4	Психология личности		4			4	144	8	2	0	6	132	4				2 0 6 132 4		