

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 № 1

«29» сентября 2024 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 11 месяцев

ФОРМА  
ОБУЧЕНИЯ заочная

Для групп с 2024 по \_\_\_\_\_ годов приема

Учебный план составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки России от «17» августа 2020 г. № 1047

СОГЛАСОВАНО

Проректор по НО

Начальник УО

Руководитель направления подготовки


 Хомутов С.О.

 Кондратенко Е.А.

 Вайтанис М.А.

Руководитель направленности (профиля)  
программы

Заведующий кафедрой

 Вайтанис М.А.

 Кольтюгина О.В.



## 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	
Т	Теоретическое обучение (недели)	13 4/6	16 2/6	<b>30</b>	17 2/6	14 2/6	<b>31 4/6</b>	17 2/6	13 2/6	<b>30 4/6</b>	17 2/6	13 2/6	<b>30 4/6</b>	17 2/6	7 4/6	<b>25</b>	<b>148</b>
Э	Экзаменационные сессии (недели)	3	2 5/6	<b>5 5/6</b>	3 2/6	2 3/6	<b>5 5/6</b>	3 2/6	3 3/6	<b>6 5/6</b>	3 2/6	3 3/6	<b>6 5/6</b>	2 2/6	3	<b>5 2/6</b>	<b>30 4/6</b>
К	Каникулы (календарные дни)	5	64	<b>69</b>	7	57	<b>64</b>	7	57	<b>64</b>	7	57	<b>64</b>	7	61	<b>68</b>	<b>329</b>
У	Учебная практика (недели)					3 2/6	<b>3 2/6</b>										<b>3 2/6</b>
П	Производственная практика (недели)								3 2/6	<b>3 2/6</b>							<b>3 2/6</b>
Н	Научно-исследовательская работа (недели)											3 2/6	<b>3 2/6</b>				<b>3 2/6</b>
Пд	Преддипломная практика (недели)													4	<b>4</b>	<b>4</b>	
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы (недели)													6	<b>6</b>	<b>6</b>	
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья) (календарные дни)	8	5	<b>13</b>	8	5	<b>13</b>	8	5	<b>13</b>	8	5	<b>13</b>	8	5	<b>13</b>	<b>65</b>
	Продолжительность курса (календарные дни)	131	204	<b>335</b>	161	204	<b>365</b>	161	204	<b>365</b>	161	204	<b>365</b>	154	211	<b>365</b>	<b>1795</b>
	Объем программы (з.е.)	27	27	<b>54</b>	23	24	<b>47</b>	18	29	<b>47</b>	21	24	<b>45</b>	19	28	<b>47</b>	<b>240</b>

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		
<b>2024-2025</b>	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		
<b>2025-2026</b>	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	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		
<b>2026-2027</b>	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		
<b>2027-2028</b>	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	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		
	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	31		
<b>2028-2029</b>	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	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		
	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	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		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	16 1/3	17 1/3	14 1/3		17 1/3	13 1/3	17 1/3	13 1/3	17 1/3	13 1/3	17 1/3	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	
<b>Б1</b>	<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>					<b>210</b>	<b>7888</b>	<b>1036</b>	<b>414</b>	<b>312</b>	<b>310</b>	<b>6490</b>	<b>362</b>											
<b>Б1.О</b>	<b>Обязательная часть</b>					144	5184	660	272	162	226	4296	228											
Б1.О.1	История России		2		2	4	144	64	32	0	32	76	4		32 0 32 76 4									
Б1.О.2	Иностранный язык	2	1		1, 2	6	216	16	0	0	16	192	8	0 0 8 96 4	0 0 8 96 4									
Б1.О.3	Безопасность жизнедеятельности		6		6	3	108	10	4	6	0	94	4					4 6 0 94 4						
Б1.О.4	Философия	6			6	3	108	16	8	0	8	83	9					8 0 8 83 9						
Б1.О.5	Физическая культура и спорт		2			2	72	4	4	0	0	64	4		4 0 0 64 4									
Б1.О.6	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	8			8	6	216	22	10	12	0	185	9								10 12 0 185 9			
Б1.О.7	Основы российской государственности		1Д		1	2	72	16	8	0	8	52	4	8 0 8 52 4										
Б1.О.8	Культура речи и деловая коммуникация		3		3	2	72	10	4	0	6	58	4			4 0 6 58 4								
Б1.О.9	Разработка и реализация проектов. Общественный проект "Обучение служением"		6		6	3	108	10	4	0	6	94	4					4 0 6 94 4						
Б1.О.10	Системный анализ и принятие решений		5		5	2	72	10	4	0	6	58	4					4 0 6 58 4						



Б1.О.28	Проектирование предприятий общественного питания	7		7П		6	216	20	8	0	12	187	9							8 0 12 187 9				
Б1.О.29	Технология продукции общественного питания	8	7	8Р	7	10	360	46	16	22	8	301	13							8 12 0 120 4	8 10 8 181 9			
Б1.О.30	Экономика и управление производством	9		9Р		6	216	18	8	0	10	189	9									8 0 10 189 9		
Б1.О.31	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		6		6	4	144	18	10	0	8	122	4							10 0 8 122 4				
Б1.О.32	Физиология питания	9			9	6	216	32	12	12	8	175	9									12 12 8 175 9		
Б1.О.33	Основы военной подготовки		5			2	72	16	8	0	8	52	4							8 0 8 52 4				
<b>Б1.В</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>					66	2704	376	142	150	84	2194	134											
Б1.В.1	Введение в специальность	1			1	4	144	20	12	8	0	115	9	12 8 0 115 9										
Б1.В.2	Основы строительства и инженерное оборудование		6		6	3	108	12	4	0	8	92	4							4 0 8 92 4				
Б1.В.3	Компьютерное проектирование предприятий пищевой промышленности		3		3	3	108	12	0	12	0	92	4	0 12 0 92 4										
Б1.В.4	Безопасность сырья и продукции общественного питания	7			7	4	144	26	8	10	8	109	9							8 10 8 109 9				
Б1.В.5	Микробиология	3			3	5	180	18	8	10	0	153	9	8 10 0 153 9										
Б1.В.6	Технология специализированных пищевых продуктов		10		10	4	144	30	10	10	10	110	4										10 10 10 110 4	
Б1.В.7	Пищевые и биологически активные добавки		8		8	3	108	22	10	12	0	82	4									10 12 0 82 4		
Б1.В.8	Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий		9, 10	10Р	9	8	288	70	26	26	18	205	13									12 12 8 72 4	14 14 10 133 9	
Б1.В.9	Оборудование предприятий общественного питания	5			5	5	180	24	8	8	8	147	9							8 8 8 147 9				





Б2.В.У.2	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	8Д		5	180	2	178	3 1/3 н				3 1/3 н						
<b>Б2.В.П</b>	<b>Производственная практика</b>			<b>11</b>	<b>396</b>	<b>21</b>	<b>375</b>											
Б2.В.П.1	Технологическая практика	6Д		5	180	2	178	3 1/3 н				3 1/3 н						
Б2.В.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	10Д		6	216	19	197	4 н				4 н						
				Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	СРС (часы)	Объем в неделях										
<b>Б3</b>	<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>			<b>9</b>	<b>324</b>	<b>4</b>	<b>320</b>											
Б3.1	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы			9	324	4	320	6 н				6 н						
<b>Объем программы</b> (без учета элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)				<b>240</b>	<b>8640</b>													
Объем программы, реализуемый за один учебный год в з.е.									54	47	47	45	47					
Объем обязательной части программы, без учета объема ГИА (%)				<b>60</b>														
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (не включая часы по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)					<b>1304</b>													
<b>Формы промежуточной аттестации</b> (без учета элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)																		
Экзамены				26					4	4	2	2	2	2	3	3	3	1
Зачеты				27					2	3	4	3	4	5	2	1	1	2
Зачеты с оценкой				5					1			1		1			1	
Курсовые проекты				1										1				
Курсовые работы				4								1			1	1	1	
Контрольные работы				50					9	8	6	4	5	7	3	3	3	2

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

#### 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		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	16 1/3	17 1/3	14 1/3		17 1/3	13 1/3	17 1/3	13 1/3	17 1/3	13 1/3	17 1/3	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
<b>ФТД</b>	<b>Факультативные дисциплины (модули)</b>					<b>16</b>	<b>576</b>	<b>40</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>512</b>	<b>24</b>										
ФТД.1	Разговорный иностранный язык		5, 6			4	144	12	0	0	12	124	8					0 0 6 62 4	0 0 6 62 4				
ФТД.2	Китайский язык		5, 6			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						