

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Юшко С.Г.

20 19 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Кафедра: Технологии пищевых производств

Факультет: Пищевых технологий

Квалификация: бакалавр

Программа подготовки: академ. бакалавриат

Форма обучения: очная

Срок обучения: 4г

Виды профессиональной деятельности

- производственно-технологическая
- организационно-управленческая
- научно-исследовательская
- проектная
- маркетинговая

Год начала подготовки
(по учебному плану)

2019

Образовательный стандарт

1332

12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УМУ

Начальник УМЦ

Декан

Ответственный за направление

Зав. кафедрой

Ответственный за ООП

Разработчик учебного плана

/ Бурмистров А.В./

/ Ежкова Г.О./

/ Китаева Л.А./

/ Сироткин А.С./

/ Сироткин А.С./

/ Решетник О.А./

/ Романова Н.К./

/ Романова Н.К./

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				27 - 2		Ноябрь				Декабрь				29 - 4		Январь				26 - 1		Февраль				23 - 1		Март				30 - 5				Апрель				27 - 3		Май				Июнь				Июль				27 - 2		Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31													
Нед	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													
I																			=	У	У	У	К																	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К												
II																			=	У	У	У	К																			У	У	У	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К											
III																			=	У	У	У	К																			У	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К										
IV																			=	У	У	У	К											У	У	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К										

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	18	18	36	18	18	36	18	18	36	18	9	27	135
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	3	3	6	3	1	4	3	2	5	21
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика					2	2		4	4		4	4	10
Д	Выпускная квалификационная работа											6	6	6
К	Каникулы	1	6	7	1	6	7	1	6	7	1	8	9	30
Итого		22	29	51	22	29	51	22	29	51	22	29	51	204
Студентов														
Групп														