

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров



План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 1.07.2019

19.03.04

Направление 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: заочная

Срок обучения: 5л

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

 / Бурмистров А.В./

Начальник УМУ

 / Ежкова Г.О./

Начальник УМЦ

 / Китаева Л.А./

Декан

 / Сироткин А.С./

Зав. кафедрой

 / Решетник О.А./

Ответственный за направление

 / Сироткин А.С./

Ответственный за ООП

 / Романова Н.К./

Разработчик учебного плана

 / Романова Н.К./

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				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																		=																																		
II																		=																																		
III																		=																																		
IV																		=																																		
V																		=																																		

2. Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
Теоретическое обучение	38 1/3	38 1/3	36 1/3	36 1/3	27 2/3	177
Э Экзаменационные сессии	2 2/3	2 2/3	2 2/3	2 2/3	1 1/3	12
У Учебная практика			2			2
П Производственная практика				4	6	10
Д Выпускная квалификационная работа					6	6
К Каникулы	10	10	10	8	10	48
Итого	51	51	51	51	51	255
Студентов						
Групп						