

Частное образовательное учреждение высшего образования "Региональный открытый социальный институт" □

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 9 от 28.06.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор _____ В.Н. Петров
"___" _____ 20__ г.

по программе бакалавриата

19.03.02

Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: Технологии продовольственных продуктов и товароведения

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический

СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой _____ / С.Г. Новиков/

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь				26 - 1	Февраль			23 - 1	Март				30 - 5	Апрель			27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	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																	*		Э	Э	Э														*							Э	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К					
II																	*		Э	Э	Э														*			У	У	У	У	У	Э	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К				
III																	*		Э	Э	Э														*			У	У	У	У	У	Э	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К				
IV																	*		Э	Э	К																Пд	Пд	Пд	Пд	*	Пд	Пд	Э	Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	18	18	36	18	14	32	18	14	32	18	8	26	126
Э	Экзаменационные сессии	3	3 2/6	6 2/6	3	3	6	3	3	6	2	2	4	22 2/6
У	Учебная практика					4	4		4	4				8
Пд	Преддипломная практика										6	6	6	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы										6	6	6	6
К	Каникулы		7 4/6	7 4/6		8	8		8	8	1	7	8	31 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1□ (6 дн)	1□ (6 дн)	2□ (12 дн)	1□ (6 дн)	1□ (6 дн)	2□ (12 дн)	1□ (6 дн)	1□ (6 дн)	2□ (12 дн)	1□ (6 дн)	1□ (6 дн)	2□ (12 дн)	8□ (48 дн)
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		22	30	52	22	30	52	22	30	52	22	30	52	208
Студентов														
Групп														

Б1.В.ДВ.05.01	Экспертиза продукции отрасли	8			4	4	144	144	90	88	18	36							4	
Б1.В.ДВ.05.02	Национальные традиции в технологиях производства продукции из растительного сырья	8			4	4	144	144	90	88	18	36							4	
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору			7	4	4	144	144	90	90	54							4		
Б1.В.ДВ.06.01	Пищевые добавки и биологически-активные вещества			7	4	4	144	144	90	90	54							4		
Б1.В.ДВ.06.02	Новые конструкционные материалы			7	4	4	144	144	90	90	54							4		
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору			6	3	3	108	108	70	70	38							3		
Б1.В.ДВ.07.01	Специальная технология производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий			6	3	3	108	108	70	70	38							3		
Б1.В.ДВ.07.02	Упаковочные материалы и оборудование			6	3	3	108	108	70	70	38							3		
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору			7	3	3	108	108	72	72	36							3		
Б1.В.ДВ.08.01	Современные пищевые технологии			7	3	3	108	108	72	72	36							3		
Б1.В.ДВ.08.02	Использование вторичных ресурсов отрасли			7	3	3	108	108	72	72	36							3		
Блок 2. Практика					21	21	756	756	18		720	18					6	6	9	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					21	21	756	756	18		720	18						6	6	9
Б2.В.01	Учебная практика			46	12	12	432	432	12		408	12						6	6	
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика			4	6	6	216	216	6		204	6						6		
Б2.В.01.02(У)	Технологическая практика			6	6	6	216	216	6		204	6						6		
Б2.В.02	Производственная практика			8	9	9	324	324	6		312	6							9	
Б2.В.02.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			8	9	9	324	324	6		312	6							9	
Блок 3. Государственная итоговая аттестация					9	9	324	324	24		300								9	
Б3.01	Государственная итоговая аттестация																			
Б3.02	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)				9	9	324	324	24		300								9	
Б3.02.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				9	9	324	324	24		300								9	
ФТД. Факультативные дисциплины					4	4	144	144	72	72	72							2	2	
ФТД.01	Факультатив 1			2	2	2	72	72	36	36	36							2		
ФТД.02	Факультатив 2			5	2	2	72	72	36	36	36							2		