

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

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 2 от 28.09.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Ректор  В.Н. Петров

16 августа 2021 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) 2021

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4г

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				Январь				Февраль				23 - 1	Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август											
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	Э	К	К	К	К	К	К	К	К				
II																		*		Э	Э	Э												*				У	У	У	У	Э	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К				
III																		*		Э	Э	Э											*				П	П	П	П	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
П	Производственная практика								4	4				4
Пд	Преддипломная практика											6	6	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											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□	1□	2□	1□	1□	2□	1□	1□	2□	1□	1□	2□	8□
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

