

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	К	К	К	К	К	К	К					
II																		*	Э	Э	Э													*			У	У	У	У	У	У	Э	Э	Э			К	К	К	К	К	К	К	К					
III																		*	Э	Э	Э													*			П	П	П	П	П	П	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	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	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□	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	208									

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			4		6	6	216	216	6		204	6					6		
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика			4		6	6	216	216	6		204	6					6		
Б2.В.02	Производственная практика			68		15	15	540	540	12		516	12						6	9
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика			6		6	6	216	216	6		204	6						6	
Б2.В.02.02(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	