

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 9 от 28.09.2021

19.03.02

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: Технологии продовольственных продуктов и товароведения

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 4г 11м

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Продукты питания из растительного сырья

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.Н. Петров

16 августа 2021 г.



Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Зав. кафедрой

С.Г. Новиков

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				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								К	К	К	К	К	К	К	К																		
II														Э	Э	Э		*															*	Э	Э	Э																К	К	К	К	К	К	К	К														
III											Э	Э	Э					*										Э	Э	Э	Э	*	У	У	У	У																		К	К	К	К	К	К	К	К												
IV								Э	Э	Э								*									Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	*																					К	К	К	К	К	К	К	К										
V			Э	Э	Э													*					Э	Э	Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд		*																										Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	Сем. 9	Сем. А	Всего	
	Теоретическое обучение	15	19	34	18	18	36	18	13	31	18	13	31	15	9	24	156
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	3	3	6	3	4	7	3	4	7	3	4	7	33
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	7		8	8		8	8		8	8		7	7	38
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1□	1□	2□	1□	1□	2□	1□	1□	2□	1□	1□	2□	1□	1□	2□	10□
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		19	30	49	22	30	52	22	30	52	22	30	52	19	33	52	257

Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5			
		Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семест р 1	Семест р 2	Семест р 3	Семест р 4	Семест р 5	Семест р 6	Семест р 7	Семест р 8	Семест р 9	Семест р А		
Блок 1. Дисциплины (модули)								210	210	7560	7560	896	804	6288	376		25	21	22	21	21	22	19	23	17	19
Обязательная часть								109	109	3924	3924	432	410	3297	195		25	21	18	11	8	10	5	8		3
Б1.О.01	Философия	3				4	4	144	144	14	12	121	9				4									
Б1.О.02	История	1	1			7	7	252	252	24	22	215	13		7											
Б1.О.02.01	История России	1				4	4	144	144	14	12	121	9		4											
Б1.О.02.02	Всеобщая история		1			3	3	108	108	10	10	94	4		3											
Б1.О.03	Иностранный язык		1			2	2	72	72	6	6	62	4		2											
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		7			3	3	108	108	8	8	96	4								3					
Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1			2	2	72	72	8	8	60	4		2											
Б1.О.06	Русский язык и культура речи		2			3	3	108	108	10	10	94	4			3										
Б1.О.07	Методы организации самостоятельной работы студентов		2			2	2	72	72	8	8	60	4			2										
Б1.О.08	Культурология		4			2	2	72	72	8	8	60	4					2								
Б1.О.09	Основы научной деятельности		2			2	2	72	72	8	8	60	4			2										
Б1.О.10	Экология		8			2	2	72	72	8	8	60	4									2				
Б1.О.11	Основы экономической культуры и финансовой грамотности		4			2	2	72	72	8	8	60	4					2								
Б1.О.12	Формирование гражданской позиции		6			2	2	72	72	8	8	60	4						2							
Б1.О.13	Социология		6			2	2	72	72	8	8	60	4						2							
Б1.О.14	Психология		5			2	2	72	72	8	8	60	4					2								
Б1.О.15	Правовое регулирование профессиональной деятельности		7			2	2	72	72	8	8	60	4							2						
Б1.О.16	Информационные технологии в профессиональной деятельности	1				4	4	144	144	16	14	119	9		4											
Б1.О.17	Введение в профессию		1			3	3	108	108	8	8	96	4		3											
Б1.О.18	Алгебра и геометрия	1				4	4	144	144	18	16	117	9		4											
Б1.О.19	Математический анализ	2				5	5	180	180	18	16	153	9			5										
Б1.О.20	Неорганическая химия	2				5	5	180	180	22	20	149	9			5										
Б1.О.21	Органическая химия	3				6	6	216	216	26	24	181	9				6									
Б1.О.22	Аналитическая химия	3				4	4	144	144	18	16	117	9				4									
Б1.О.23	Физика	2	1			7	7	252	252	34	32	205	13		3	4										
Б1.О.24	Метрология, стандартизация и сертификация		8			3	3	108	108	12	12	92	4									3				
Б1.О.25	Инженерная компьютерная графика		8			3	3	108	108	10	10	94	4									3				
Б1.О.26	Теоретические основы электротехники	4				4	4	144	144	14	12	121	9				4									
Б1.О.27	Биохимия	3				4	4	144	144	18	16	117	9				4									
Б1.О.28	Прикладная механика		4			3	3	108	108	12	12	92	4					3								
Б1.О.29	Тепло- и хладотехника		5			3	3	108	108	12	12	92	4					3								
Б1.О.30	Пищевая химия		5			3	3	108	108	12	12	92	4					3								
Б1.О.31	Микробиология		6			3	3	108	108	12	12	92	4						3							
Б1.О.32	Основы маркетинга		А			3	3	108	108	14	14	90	4											3		
Б1.О.33	Современные технологии хранения пищевых продуктов		6			3	3	108	108	14	14	90	4						3							

Б1.В.ДВ.07.02	Упаковочные материалы и оборудование		8			3	3	108	108	14	14	90	4								3		
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору		А			3	3	108	108	12	12	92	4										3
Б1.В.ДВ.08.01	Современные пищевые технологии		А			3	3	108	108	12	12	92	4										3
Б1.В.ДВ.08.02	Использование вторичных ресурсов отрасли		А			3	3	108	108	12	12	92	4										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		6			6	6	216	216	6		204	6								6		
Б2.В.01.01(У)	Ознакомительная практика		6			6	6	216	216	6		204	6								6		
Б2.В.02	Производственная практика		8А			15	15	540	540	12		516	12									6	9
Б2.В.02.01(П)	Технологическая практика		8			6	6	216	216	6		204	6								6		
Б2.В.02.02(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		А			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	16	16	120	8					2		2			
ФТД.01	Факультатив 1		3			2	2	72	72	8	8	60	4					2					
ФТД.02	Факультатив 2		5			2	2	72	72	8	8	60	4							2			