

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 5 от 29.03.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление - Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) - Технология продукции и организация общественного питания

Кафедра: Технология переработки продуктов животноводства и общественного питания

Факультет: Агротехнологический

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 4г

+	Основной	Виды деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	организационно-управленческая
+	-	научно-исследовательская

Год начала подготовки (по учебному плану) 2017
 Учебный год 2018-2019
 Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УВР

Начальник УМО

Декан

Зав. кафедрой




УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Слетцов И.И.

20/8 з.

 / Черкашина А.Г./

 / Афанасьева Т.И./

 / Гоголева П.А./

 / Панкратов В.В./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь			27 - 2	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		6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25	2 - 8		9 - 15	16 - 22	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24		25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26		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	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К					
II										*							Э	Э							*															Э	Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К			
III										*						Э	Э	Э	Э					*															Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К
IV										*						Э	Э	Э	Э		К	Пд	Пд	Пд	Пд	*													Э	Э	Э	Э	Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	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	14 5/6	20 3/6	35 2/6	14 5/6	20 5/6	35 4/6	14 2/6	19 4/6	34	14 5/6	12	26 5/6	131 5/6
Э	Экзаменационные сессии	2	3 2/6	5 2/6	2	3	5	2 3/6	2 3/6	5	2 3/6	2	4 3/6	19 5/6
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика					2	2		4	4				6
Пд	Преддипломная практика											4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											5 5/6	5 5/6	5 5/6
К	Каникулы	5/6	6 3/6	7 2/6	5/6	6 3/6	7 2/6	5/6	6 1/6	7	1 2/6	7 3/6	8 5/6	30 3/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6□ (8 дн)	4/6□ (4 дн)	2□ (12 дн)	1 2/6□ (8 дн)	4/6□ (4 дн)	2□ (12 дн)	1 2/6□ (8 дн)	4/6□ (4 дн)	2□ (12 дн)	1 2/6□ (8 дн)	4/6□ (4 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		19	33	52	19	33	52	19	33	52	20	32	52	208
Студентов					11			11			12			
Групп					1			1			1			

[illegible]