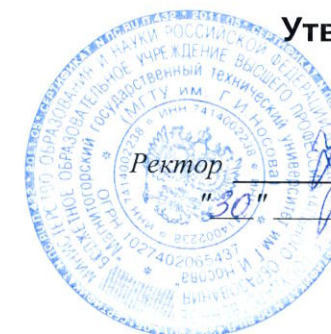


Утверждаю



Ректор

Колокольцев В.М.

"30" 03 20 16 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 3 30.03.2016 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль Технология продуктов общественного питания

Кафедра: Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания

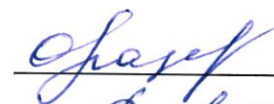
Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академ. бакалавриат
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 4г 11м
Виды деятельности
- производственно-технологическая
- экспериментально-исследовательская
- расчетно-проектная.

Год начала подготовки 2016

Образовательный стандарт 211
12.03.2015

Согласовано


Проректор по учебной работе

 / Назарова О.Л./

Начальник УМУ

 / Бычик С.А./

Директор института

 / Терентьев Д.В./

Заведующий кафедрой

 / Барышникова Н.И./

Внешний рецензент

 / Коняев А.В.

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь					Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август			
	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	23-29	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		
И	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	
II																																																		
III																																																		
IV																																																		
V																																																		

График сессий

	Курс 1			Курс 2				
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия		
Продолжительность	10	20	10	10	20	10		
Дата начала/факт начала	19 октября 2016 г.,	7 января 2017 г.,	21 июня 2017 г.,	45	15 октября 2017 г.,	7 января 2018 г.,	21 июня 2018 г.,	45
Дата окончания/факт окончания	25 октября 2016 г.,	3 февраля 2017 г.,	1 июля 2017 г.,	49	22 октября 2017 г.,	3 февраля 2018 г.,	25 июля 2018 г.,	49
	Курс 3			Курс 4				
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия		
Продолжительность	12	25	15	12	25	15		
Дата начала/факт начала	19 сентября 2018 г.,	2 января 2019 г.,	19 июня 2019 г.,	45	12 сентября 2019 г.,	2 января 2020 г.,	19 июня 2020 г.,	42
Дата окончания/факт окончания	25 сентября 2018 г.,	4 февраля 2019 г.,	4 июля 2019 г.,	49	25 сентября 2019 г.,	4 февраля 2020 г.,	1 июля 2020 г.,	49
	Курс 5							
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия					
Продолжительность	12	25	15					
Дата начала/факт начала	11 сентября 2020 г.,	9 января 2021 г.,	19 апреля 2021 г.,					
Дата окончания/факт окончания	22 сентября 2020 г.,	2 февраля 2021 г.,	9 июля 2021 г.,					

Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
Теоретическое обучение	38	39 4/6	26 1/6	27 1/6	23 4/6	153 4/6
Э Экзаменационные сессии	7	7	9 3/6	10 3/6	9	45
У Учебная практика	2	2				4
П Производственная практика			4	2	2	8
Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					4	4
Г Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					2	2
К Каникулы	8	10	10	10	9	47
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)		2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	9 2/6 (36 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 мес.					
Итого	48	52	52	52	52	256
Студентов						
Групп						

					Форма контроля						з.е.		Итого акад.часов									Закрепленная кафедра								
					Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Контроль	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование		
Блок 1.Дисциплины (модули)																														
Базовая часть																														
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.01	История	1						1	4	4	144	144	14.9	12	120.4	8.7	4										22	Всеобщей истории
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.02	Иностранный язык	2	11					112	7	7	252	252	34.5	32	201	16.5	4	3									19	Иностранных языков по техническим направлениям
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.03	Философия	2						2	4	4	144	144	15.5	12	119.8	8.7	4										65	Философии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.04	Экономика		2					2	3	3	108	108	12.7	12	91.4	3.9	3										69	Экономики и финансов
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.05	Правоведение		2					2	4	4	144	144	13.3	12	126.8	3.9	4										38	Права и культурологии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.06	Культурология и межкультурное взаимодействие		1					1	4	4	144	144	12.7	12	127.4	3.9	4										38	Права и культурологии
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.07	Технология командообразования и саморазвития		1					1	3	3	108	108	10.7	10	93.4	3.9	3										51	Социальной работы и психолого-педагогического образования
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.08	Безопасность жизнедеятельности	2						2	4	4	144	144	17.5	14	117.8	8.7	4										45	Промышленной экологии и безопасности жизнедеятельности
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.09	Биохимия	2	2					22	7	7	252	252	30.2	26	209.2	12.6	7										54	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.10	Процессы и аппараты пищевых производств	2						2	4	4	144	144	19.5	16	115.8	8.7	4										54	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.11	Пищевая химия		4					4	3	3	108	108	17.3	16	86.8	3.9				3							54	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.12	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	3						3	4	4	144	144	23.2	20	112.1	8.7				4							54	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.13	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания		2					2	3	3	108	108	15	14	89.1	3.9				3							54	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	4						4	3	3	108	108	14.9	12	84.4	8.7				3							54	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.15	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий	34						4	3	10	10	360	360	55.7	48	286.9	17.4				6	4					54	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4						4	4	4	144	144	19.9	16	115.4	8.7				4							54	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.17	Технохимический контроль продукции общественного питания		4					4	3	3	108	108	12.7	12	91.4	3.9				3							54	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.18	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	3						3	5	5	180	180	23.8	20	147.5	8.7				5							54	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.19	Оборудование предприятий общественного питания	4			4			4	4	4	144	144	21	16	114.3	8.7				4							54	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.20	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания		4					4	3	3	108	108	12.7	12	91.4	3.9				3							54	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.21	Основы проектирования предприятий общественного питания	5			5			5	5	5	180	180	20.7	16	150.6	8.7					5						54	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.22	Основы строительного дела и инженерное оборудование		5					5	2	2	72	72	13	12	55.1	3.9					2						62	Управления недвижимостью и инженерных систем
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.23	Информатика		2					2	4	4	144	144	12.7	12	127.4	3.9				4							20	Информатики и информационной безопасности
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.24	Продвижение научной продукции		3					3	3	3	108	108	8.7	8	95.4	3.9				3							17	Научные сотрудники
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.25	Научные основы производства продуктов общественного питания		4					4	3	3	108	108	10.7	10	93.4	3.9				3							54	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.26	Физическая культура и спорт		1					2	2	72	72	6.7	6	61.4	3.9	2											21	Физической культуры
	+	Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		1								328	328	6.1	6	318	3.9												
<input type="checkbox"/>	+	Б1.Б.ДВ.01.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		1								328	328	6.1	6	318	3.9											21	Физической культуры
	-	Б1.Б.ДВ.01.02	Адаптивные курсы по физической культуре и спорту		1								328	328	6.1	6	318	3.9											21	Физической культуры
											105	105	4108	4108	476.3	414	3443.6	188.1	17	36	18	27	7							
Вариативная часть																														
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01	Проектная деятельность		5					5	4	4	144	144	16.1	16	124	3.9				2	2						54	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.02	Основы биотехнологии							3	3	3	108	108	15	14	89.1	3.9				3							54	Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания

