

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль): Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
Кафедра: Технологии продуктов питания и бродильных производств

Квалификация: Бакалавр
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	+	технологический
+	-	проектный


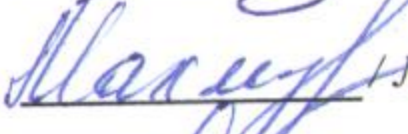

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

## СОГЛАСОВАНО

Директор ДУМР

Директор ИНГ

И.о. зав. кафедрой "ТПП и БП"

 / М.А. Магомаева/  
 / Л.Ш. Махмудова/  
 / А.И. Ферзаули/



## Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август													
	Числа	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	23-1	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				
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	К																		Э	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
II																			*	Э	Э	Э	К	К																	Э	Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К			
III																			*	Э	Э	Э	К	К																Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К				
IV																			*	Э	Э	Э	К	К																	Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К			
V																			*	Э	Э	Э	К	К																				П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Д	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	18	16	34	18	15	33	18	15	33	18	15	33	18	12	30	163
Э	Экзаменационные сессии	3	4	7	3	4	7	3	4	7	3	4	7	3		3	31
У	Учебная практика					2	2										2
П	Производственная практика								4	4		4	4		2	2	10
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы														6	6	6
К	Каникулы	1	9	10	2	7	9	2	5	7	2	5	7	2	8	10	43
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенье)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	1 (6 дн)		1 (6 дн)	5 (30 дн)
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		23	29	52	24	28	52	24	28	52	24	28	52	24	28	52	260
Студентов																	
Групп																	





		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5				
		Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.) %	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	Сем. 9	Сем. А	
					Мин.	Макс.	Факт																
	Итого (с факультативами)				190	256	254	56	25	31	50	26	24	50	25	25	54	26	28	44	32	12	
	Итого по ОП (без факультативов)				186	242	240	49	23	26	48	24	24	50	25	25	49	23	26	44	32	12	
Б1	Дисциплины (модули)	42%	58%	21.9%	162	215	213	49	23	26	45	24	21	44	25	19	43	23	20	32	32		
Б1.О	Обязательная часть				86	95	90	40	17	23	35	21	14	12	6	6	3	3					
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				100	150	123	9	6	3	10	3	7	32	19	13	40	20	20	32	32		
Б2	Практика	50%	50%	0%	18	18	18				3		3	6		6	6		6	3		3	
Б2.О	Обязательная часть					9	9				3		3	6		6							
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					9	9									6		6	3			3	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9													9		9	
ФТД	Факультативы				4	14	14	7	2	5	2	2					5	3	2				
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					42.2	-	42.9	55.8	-	44.6	39.8	-	42.9	36	-	44.6	41.7	-	54.9		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					884	-	208		-	192		-	182		-	174		-	128		
		Блок Б2						-			-			-			-			-			
		Блок Б3						-			-			-			-			-			
		Блок ФТД					60	-	32		-	8		-			-		20		-		
		Итого по всем блокам					944	-	240		-	200		-	182		-	194		-	128		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	3	4	8	5	3	8	3	5	6	3	3	4	3	1	
		ЗАЧЕТ (За)						11	6	5	8	3	5	5	4	1	7	3	4	6	6		
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												1		1	1		1	1	1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					50.68%																
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)						41.2%																
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						11.5%																