

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"
 Пермский институт (филиал)



УТВЕРЖДАЮ

В.И. Гришин

25.06.2019 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 13 от 25.06.2019 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) программы: "Технология и организация ресторанного дела"

Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	организационно-управленческая
+	+	проектная
+	+	маркетинговая

СОГЛАСОВАНО

Проректор по дополнительному образованию и филиалам [Signature] / А.М. Асапиев/

Директор центра по работе с филиалам [Signature] / А.А. Степанов/

Начальник учебно-методического управления [Signature] / И.Б. Стукалова/

Директор Пермского института (филиала): [Signature] / Е.В. Гордеева/

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									*									*	К	Э	Э	Э			*														Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	
II									*									*	К	Э	Э	Э			*																Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
III									*									*	Э	Э	К	К			*														Э	Э	Э	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	
IV									*									*	К	Э	Э	Э			*				Э	Э	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Д	Д	Д	Д	К	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 и рассредоточенные практики	17	15 5/6	32 5/6	17	17 4/6	34 4/6	17 4/6	14 5/6	32 3/6	16	5 5/6	21 5/6	121 5/6	
Э Экзаменационные сессии	2	4/6	2	3/6	5	1/6	2	4/6	2	2	3/6	4	4/6	19 4/6
У Учебная практика		2	2										2	
П Производственная практика									6	6			6	
Пд Преддипломная практика											7	4/6	7	4/6
Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											5	5/6	5	5/6
К Каникулы	2	8	10	2	8	10	2	5	7	2	8	10	37	
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6□ (8)	4/6□ (4)	2□ (12 дн)	1 2/6□ (8)	4/6□ (4)	2□ (12 дн)	1 2/6□ (8)	4/6□ (4)	2□ (12 дн)	1 2/6□ (8)	4/6□ (4)	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	23	29	52	23	29	52	23	29	52	22	30	52	208	
Студентов	25			25			25			25				
Групп	1			1			1			1				