

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
"Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"  
Пермский институт (филиал)

План одобрен Ученым советом  
Протокол № 13 от 25.06.2019

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.И. Гришин

"20 ИЮНЯ 2019" 20\_\_ г.

19.03.04

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

Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 5л

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2016

Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

## СОГЛАСОВАНО

Проректор по дополнительному образованию и филиалам  / А.М. Асалиев/

Директор центра по работе с филиалами  / А.А. Степанов/

Начальник учебно-методического управления  / И.Б. Стукалова/

Директор Пермского института (филиала)  / 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										Э	Э								*	*	*	*	*	*	*	*	*	Э	Э	К	К											Э	Э	К	К	К	К	К	К	К																																		
II			Э	Э															*	*	*	*	*	*	*	*	*													Э	Э										К	К	К	К	К	К	К	К																										
III				Э	Э	Э													*	*	*	*	*	*	*	*	*													Э	Э	У										К	К	К	К	К	К	К	К																									
IV	Э	Э	Э																*	*	*	*	*	*	*	*	*													Э	Э											К	К	К	К	К	К	К	К																									
V	Э	Э																	*	*	*	*	*	*	*	*	*	Э	Э	К	К	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д																										

График сессий

	Курс 1						Курс 2					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	10		20		10		10		19		11	
Дата начала/Номер недели	5 ноября 2016 г 10		9 марта 2017 г 28		15 июня 2017 г 42		24 сентября 2017 г 4		9 января 2018 г 19		13 мая 2018 г 37	
Дата окончания/Номер недели	14 ноября 2016 г 11		28 марта 2017 г 30		24 июня 2017 г 43		3 октября 2017 г 5		27 января 2018 г 22		23 мая 2018 г 38	
	Курс 3						Курс 4					
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	16		25		9		16		26		8	
Дата начала/Номер недели	30 сентября 2018 г 5		9 января 2019 г 19		19 мая 2019 г 38		8 сентября 2019 г 2		12 января 2020 г 20		25 мая 2020 г 39	
Дата окончания/Номер недели	15 октября 2018 г 7		2 февраля 2019 г 23		27 мая 2019 г 39		23 сентября 2019 г 4		6 февраля 2020 г 23		1 июня 2020 г 40	
	Курс 5											
	Установочная сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия							
Продолжительность	14		11									
Дата начала/Номер недели	1 сентября 2020 г 1		16 марта 2021 г 29									
Дата окончания/Номер недели	14 сентября 2020 г 2		26 марта 2021 г 30									

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	<b>33 1/6</b>	<b>32 4/6</b>	<b>28 5/6</b>	<b>27 1/6</b>	<b>24 3/6</b>	146 2/6
Э	Экзаменационные сессии	<b>6 5/6</b>	<b>7 2/6</b>	<b>9 2/6</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	36 3/6
У	Учебная практика			<b>1 5/6</b>			1 5/6
Н	Научно-исслед. работа				<b>1 2/6</b>		1 2/6
П	Производственная практика				<b>2 3/6</b>		2 3/6
Пд	Преддипломная практика					<b>5 4/6</b>	5 4/6
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					<b>5 5/6</b>	5 5/6
К	Каникулы	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	50
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	<b>2□ (12 дн)</b>	10□ (60 дн)				
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед					
<b>Итого</b>		<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	260
Студентов		25	25	25	25		
Групп		1	1	1	1		

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов														
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	Факт		Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль
<b>Блок 1.Дисциплины (модули)</b>																									
<b>Базовая часть</b>																									
+	Б1.Б.01	<b>Модуль исторических дисциплин</b>	<b>1</b>	<b>1</b>			<b>11</b>	5	<b>5</b>		<b>180</b>	<b>180</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>6</b>		<b>8</b>				<b>153</b>			<b>13</b>	
+	Б1.Б.01.01	История	1				1	3	3	36	108	108	8	8	4		4				91			9	
+	Б1.Б.01.02	История экономики		1			1	2	2	36	72	72	6	6	2		4				62			4	
+	Б1.Б.02	Иностранный язык	23	123	1		112233	14	14	36	504	504	53.4	48			48				422	1.4	4	28.6	
+	Б1.Б.03	Безопасность жизнедеятельности		1			1	2	2	36	72	72	6	6	2		4				62			4	
+	Б1.Б.04	Философия	2				2	4	4	36	144	144	14.4	12	4		8				123	0.4	2	6.6	
+	Б1.Б.05	<b>Физико-математические дисциплины</b>	<b>11</b>		<b>1</b>		<b>11</b>	13	<b>13</b>		<b>468</b>	<b>468</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>12</b>				<b>410</b>			<b>22</b>	
+	Б1.Б.05.01	Высшая математика	1		1		11	7	7	36	252	252	20	20	8		12				219			13	
+	Б1.Б.05.02	Физика	1				1	6	6	36	216	216	16	16	6	10					191			9	
+	Б1.Б.06	Право	2				2	4	4	36	144	144	14.4	12	6		6				123	0.4	2	6.6	
+	Б1.Б.07	<b>Информационные технологии и системы</b>	<b>1</b>	<b>1</b>			<b>11</b>	6	<b>6</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>				<b>189</b>			<b>13</b>	
+	Б1.Б.07.01	Информационные технологии	1				1	4	4	36	144	144	8	8	4	4					127			9	
+	Б1.Б.07.02	Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана		1			1	2	2	36	72	72	6	6	2		4				62			4	
+	Б1.Б.08	<b>Химико-микробиологические дисциплины</b>	<b>11</b>		<b>2</b>		<b>112</b>	10	<b>10</b>		<b>360</b>	<b>360</b>	<b>26.4</b>	<b>26</b>	<b>12</b>	<b>14</b>					<b>312</b>	<b>0.4</b>		<b>21.6</b>	
+	Б1.Б.08.01	Химия	11				11	6	6	36	216	216	14	14	6	8					184			18	
+	Б1.Б.08.02	Микробиология			2		2	4	4	36	144	144	12.4	12	6	6					128	0.4		3.6	
+	Б1.Б.09	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3				3	5	5	36	180	180	20.4	18	8	10					153	0.4	2	6.6	
+	Б1.Б.10	Технология продукции общественного питания	3	3			3	3	10	10	36	360	360	44.7	40	12	28			1	18	287	1.7	2	10.3
+	Б1.Б.11	Менеджмент предприятий питания	5				5	5	5	36	180	180	21.35	20	8		12				151	0.35	1	7.65	
+	Б1.Б.12	Проектирование предприятий общественного питания	4				4	6	6	36	216	216	25.35	24	8		16				183	0.35	1	7.65	
+	Б1.Б.13	Санитария и гигиена питания			1		1	4	4	36	144	144	12	12	4		8				128			4	
+	Б1.Б.14	Товароведение продовольственных товаров	2				2	3	3	36	108	108	10.4	8	4		4				91	0.4	2	6.6	
+	Б1.Б.15	<b>Блок технических дисциплин</b>	<b>4</b>	<b>33</b>			<b>334</b>	9	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>41.95</b>	<b>40</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>8</b>				<b>267</b>	<b>0.95</b>	<b>1</b>	<b>15.05</b>	
+	Б1.Б.15.01	Основы строительства и инженерное оборудование ресторана		3			3	3	3	36	108	108	14.3	14	6		8				90	0.3		3.7	
+	Б1.Б.15.02	Оборудование предприятий общественного питания	4	3			34	6	6	36	216	216	27.65	26	12	14					177	0.65	1	11.35	
+	Б1.Б.16	Экономика предприятий питания	5				5	5	5	36	180	180	23.35	20	8		12			1	18	131	1.35	1	7.65
+	Б1.Б.17	<b>Физическая культура и спорт (модуль)</b>		<b>11</b>			<b>1</b>	2	<b>2</b>		<b>400</b>	<b>400</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>10</b>		<b>6</b>				<b>376</b>			<b>8</b>	
+	Б1.Б.17.01	Физическая культура		1			1	2	2	36	72	72	10	10	10						58			4	
+	Б1.Б.17.02	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		1							328	328	6	6			6				318			4	
									<b>107</b>	<b>107</b>		<b>4180</b>	<b>4180</b>	<b>394.1</b>	<b>366</b>	<b>130</b>	<b>80</b>	<b>156</b>		<b>2</b>	<b>36</b>	<b>3561</b>	<b>8.1</b>	<b>18</b>	<b>188.9</b>
<b>Вариативная часть</b>																									
+	Б1.В.01	Психология в профессиональной деятельности		1			1	3	3	36	108	108	6	6	2		4				98			4	
+	Б1.В.02	Деловая культура в ресторанном бизнесе		2			2	3	3	36	108	108	8.3	8	4		4				96	0.3		3.7	
+	Б1.В.03	Физиология питания	2				2	5	5	36	180	180	16.4	14	6		8				157	0.4	2	6.6	
+	Б1.В.04	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	2				2	4	4	36	144	144	16.4	14	6	8					121	0.4	2	6.6	











Закреп ленная
Код
1
1
1
1
1
2
4
3
2
2
4
4
4
4
3
4
4
5
4
4
6
1
1
1
4
4
4

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Часов в з.е.	Итого акад.часов													
			Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспер тное	Факт		Экспер тное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль
+	Б1.В.05	Бухгалтерский учет			4		4	3	3	36	108	108	12.35	12	6		6			92	0.35		3.65	
+	Б1.В.06	Современные системы и концепции питания		4			4	5	5	36	180	180	20.25	20	8		12			156	0.25		3.75	
+	Б1.В.07	<b>Организационно-технологические дисциплины</b>	<b>244</b>	<b>4</b>		<b>2</b>	<b>444</b>	16	<b>16</b>		<b>576</b>	<b>576</b>	<b>71.35</b>	<b>64</b>	<b>26</b>	<b>22</b>	<b>16</b>		<b>1</b>	<b>18</b>	<b>461</b>	<b>2.35</b>	<b>4</b>	<b>25.65</b>
+	Б1.В.07.01	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	2			2		4	4	36	144	144	20.4	16	6	10			1	18	99	1.4	2	6.6
+	Б1.В.07.02	Технология ресторанной продукции за рубежом	4				4	5	5	36	180	180	21.35	20	8	12					151	0.35	1	7.65
+	Б1.В.07.03	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4	4			44	7	7	36	252	252	29.6	28	12		16				211	0.6	1	11.4
+	Б1.В.08	Методы и организация научного исследования продукции общественного питания		2			2	3	3	36	108	108	8.3	8	4		4				96	0.3		3.7
+	Б1.В.09	Традиции и культура питания народов мира		3			3	3	3	36	108	108	12.3	12	6		6				92	0.3		3.7
+	Б1.В.10	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	3				3	5	5	36	180	180	20.4	18	8		10				153	0.4	2	6.6
+	Б1.В.11	<b>Управление качеством продукции и услуг</b>	<b>34</b>	<b>4</b>		<b>4</b>	<b>34</b>	11	<b>11</b>		<b>396</b>	<b>396</b>	<b>48</b>	<b>42</b>	<b>18</b>	<b>24</b>			<b>1</b>	<b>18</b>	<b>312</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>18</b>
+	Б1.В.11.01	Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе	3				3	4	4	36	144	144	16.4	14	6	8					121	0.4	2	6.6
+	Б1.В.11.02	Управление качеством ресторанной продукции	4	4		4	4	7	7	36	252	252	31.6	28	12	16			1	18	191	1.6	1	11.4
+	Б1.В.12	<b>Сервисные технологии</b>	<b>2</b>	<b>23</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>235</b>	12	<b>12</b>		<b>432</b>	<b>432</b>	<b>45.35</b>	<b>40</b>	<b>18</b>		<b>22</b>		<b>1</b>	<b>18</b>	<b>351</b>	<b>2.35</b>	<b>2</b>	<b>17.65</b>
+	Б1.В.12.01	Сервисная деятельность предприятий питания	2			2		4	4	36	144	144	16.4	12	6		6		1	18	103	1.4	2	6.6
+	Б1.В.12.02	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле		3			3	2	2	36	72	72	10.3	10	4		6				58	0.3		3.7
+	Б1.В.12.03	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе			5		5	4	4	36	144	144	12.35	12	6		6				128	0.35		3.65
+	Б1.В.12.04	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе		2			2	2	2	36	72	72	6.3	6	2		4				62	0.3		3.7
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</b>		<b>1</b>			<b>1</b>	2	<b>2</b>		<b>72</b>	<b>72</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		<b>4</b>				<b>62</b>			<b>4</b>
+	Б1.В.ДВ.01.01	Русский язык и культура речи в профессиональной деятельности		1			1	2	2	36	72	72	6	6	2		4				62			4
-	Б1.В.ДВ.01.02	Этика деловых отношений в профессиональной деятельности		1			1	2	2	36	72	72	6	6	2		4				62			4
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</b>		<b>2</b>				4	<b>4</b>		<b>144</b>	<b>144</b>	<b>8.3</b>	<b>8</b>	<b>2</b>		<b>6</b>				<b>132</b>	<b>0.3</b>		<b>3.7</b>
-	Б1.В.ДВ.02.01	Экология		2				4	4	36	144	144	4.3	4	2		2				136	0.3		3.7
+	Б1.В.ДВ.02.02	Основы методологии научных исследований		2				4	4	36	144	144	8.3	8	2		6				132	0.3		3.7
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.3</b>	<b>3</b>		<b>5</b>		<b>35</b>	9	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>34.75</b>	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>8</b>				<b>279</b>	<b>0.75</b>	<b>2</b>	<b>10.25</b>
+	Б1.В.ДВ.03.01	<b>Блок 1</b>	<b>3</b>		<b>5</b>		<b>35</b>	9	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>34.75</b>	<b>32</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>8</b>				<b>279</b>	<b>0.75</b>	<b>2</b>	<b>10.25</b>
+	Б1.В.ДВ.03.01.01	Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции	3				3	5	5	36	180	180	20.4	18	8	10					153	0.4	2	6.6
+	Б1.В.ДВ.03.01.02	Методы технического контроля качества продукции общественного питания			5		5	4	4	36	144	144	14.35	14	6		8				126	0.35		3.65
-	Б1.В.ДВ.03.02	<b>Блок 2</b>	<b>3</b>		<b>5</b>		<b>35</b>	9	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>34.75</b>	<b>32</b>	<b>14</b>		<b>18</b>				<b>279</b>	<b>0.75</b>	<b>2</b>	<b>10.25</b>
-	Б1.В.ДВ.03.02.01	Технико-технологические карты на новые виды продукции предприятий общественного питания	3				3	5	5	36	180	180	20.4	18	8		10				153	0.4	2	6.6
-	Б1.В.ДВ.03.02.02	Физико-химический контроль качества продукции общественного питания			5		5	4	4	36	144	144	14.35	14	6		8				126	0.35		3.65
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.4</b>	<b>5</b>		<b>4</b>		<b>45</b>	12	<b>12</b>		<b>432</b>	<b>432</b>	<b>49.7</b>	<b>48</b>	<b>18</b>		<b>30</b>				<b>371</b>	<b>0.7</b>	<b>1</b>	<b>11.3</b>
-	Б1.В.ДВ.04.01	<b>Блок 3</b>	<b>5</b>		<b>4</b>		<b>45</b>	12	<b>12</b>		<b>432</b>	<b>432</b>	<b>49.7</b>	<b>48</b>	<b>18</b>		<b>30</b>				<b>371</b>	<b>0.7</b>	<b>1</b>	<b>11.3</b>



Курс 2																																					
з.е. на курсе	Установочная сессия												Зимняя сессия										Летняя сессия														
	Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	
4													134	6	10			1	18	99						10								1.4	2	6.6	эр
4													134	6	10			1	18	99						10								1.4	2	6.6	эр
3													104	4		4				96					4									0.3		3.7	эк
6	202	8		10		1	18	165					14								1.7	2	10.3	ээрк													
4	134	6		6		1	18	103					10								1.4	2	6.6	эр													
2	68	2		4				62					4								0.3		3.7	эк													
4																									144	2		6					132	0.3		3.7	з
4																									144	2		2					136	0.3		3.7	з
4																									144	2		6					132	0.3		3.7	з







Закреп ленная
Код
6
4
4
4
4
4
4
4
2
4
4
4
4
4
4
1
1
4
4
4
4
4
4

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Часов в з.е.	Итого акад.часов																
			Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	Факт		Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль			
-	Б1.В.ДВ.04.01.01	Применение пищевых и биологических добавок в производстве продукции общественного питания			4		4	6	6	36	216	216	24.35	24	8		16				188	0.35		3.65			
-	Б1.В.ДВ.04.01.02	Автоматизированные системы проектирования	5				5	6	6	36	216	216	25.35	24	10		14				183	0.35	1	7.65			
+	Б1.В.ДВ.04.02	<b>Блок 4</b>	<b>5</b>		<b>4</b>		<b>45</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>432</b>	<b>432</b>	<b>49.7</b>	<b>48</b>	<b>18</b>		<b>30</b>				<b>371</b>	<b>0.7</b>	<b>1</b>	<b>11.3</b>			
+	Б1.В.ДВ.04.02.01	Пищевые добавки в продукции общественного питания			4		4	6	6	36	216	216	24.35	24	8		16				188	0.35		3.65			
+	Б1.В.ДВ.04.02.02	Проектные решения предприятий общественного питания	5				5	6	6	36	216	216	25.35	24	10		14				183	0.35	1	7.65			
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Блок дисциплин по выбору Б1.В.ДВ.5</b>			<b>55</b>		<b>55</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	<b>20.5</b>	<b>20</b>	<b>8</b>		<b>12</b>				<b>188</b>	<b>0.5</b>		<b>7.5</b>			
-	Б1.В.ДВ.05.01	<b>Блок 5</b>			<b>55</b>		<b>55</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	<b>20.5</b>	<b>20</b>	<b>8</b>		<b>12</b>				<b>188</b>	<b>0.5</b>		<b>7.5</b>			
-	Б1.В.ДВ.05.01.01	Эстетика ресторанной продукции		5			5	3	3	36	108	108	10.25	10	4		6				94	0.25		3.75			
-	Б1.В.ДВ.05.01.02	Высокотехнологичные производства		5			5	3	3	36	108	108	10.25	10	4		6				94	0.25		3.75			
+	Б1.В.ДВ.05.02	<b>Блок 6</b>			<b>55</b>		<b>55</b>	<b>6</b>	<b>6</b>		<b>216</b>	<b>216</b>	<b>20.5</b>	<b>20</b>	<b>8</b>		<b>12</b>				<b>188</b>	<b>0.5</b>		<b>7.5</b>			
+	Б1.В.ДВ.05.02.01	Эстетика в общественном питании		5			5	3	3	36	108	108	10.25	10	4		6				94	0.25		3.75			
+	Б1.В.ДВ.05.02.02	Научекие технологии в общественном питании		5			5	3	3	36	108	108	10.25	10	4		6				94	0.25		3.75			
								<b>106</b>	<b>106</b>		<b>3816</b>	<b>3816</b>	<b>404.65</b>	<b>372</b>	<b>156</b>	<b>64</b>	<b>152</b>			<b>3</b>	<b>54</b>	<b>3217</b>	<b>11.65</b>	<b>18</b>	<b>140.35</b>		
								<b>213</b>	<b>213</b>		<b>7996</b>	<b>7996</b>	<b>798.75</b>	<b>738</b>	<b>286</b>	<b>144</b>	<b>308</b>			<b>5</b>	<b>90</b>	<b>6778</b>	<b>19.75</b>	<b>36</b>	<b>329.25</b>		
<b>Блок 2.Практики</b>																											
<b>Вариативная часть</b>																											
+	Б2.В.01	<b>Учебная практика</b>		<b>3</b>				<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>42</b>	<b>40</b>			<b>40</b>	<b>2</b>									
+	Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		3				3	3	36	108	108	42	40			40	2									
+	Б2.В.02	<b>Производственная практика</b>		<b>44</b>	<b>5</b>			<b>15</b>	<b>15</b>		<b>540</b>	<b>540</b>	<b>12</b>					<b>6</b>	<b>6</b>								
+	Б2.В.02.01(Н)	Научно-исследовательская работа		4				2	2	36	72	72	4					2	2								
+	Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности		4				4	4	36	144	144	4					2	2								
+	Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика			5			9	9	36	324	324	4					2	2								
								<b>18</b>	<b>18</b>		<b>648</b>	<b>648</b>	<b>54</b>	<b>40</b>			<b>40</b>	<b>8</b>	<b>6</b>								
								<b>18</b>	<b>18</b>		<b>648</b>	<b>648</b>	<b>54</b>	<b>40</b>			<b>40</b>	<b>8</b>	<b>6</b>								
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>																											
<b>Базовая часть</b>																											
+	Б3.Б.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедуру защиты						9	9	36	324	324	14						6		310	8					
								<b>9</b>	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>14</b>					<b>6</b>			<b>310</b>	<b>8</b>					
								<b>9</b>	<b>9</b>		<b>324</b>	<b>324</b>	<b>14</b>					<b>6</b>			<b>310</b>	<b>8</b>					
<b>ФТД.Факультативы</b>																											
<b>Вариативная часть</b>																											
+	ФТД.В.01	Охрана труда на предприятиях отрасли		5			5	2	2	36	72	72	6.25	6	2		4				62	0.25		3.75			
+	ФТД.В.02	Технология мучных кондитерских изделий		5			5	1	1	36	36	36	4.25	4	2		2				28	0.25		3.75			
								<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>10.5</b>	<b>10</b>	<b>4</b>		<b>6</b>				<b>90</b>	<b>0.5</b>		<b>7.5</b>			
								<b>3</b>	<b>3</b>		<b>108</b>	<b>108</b>	<b>10.5</b>	<b>10</b>	<b>4</b>		<b>6</b>				<b>90</b>	<b>0.5</b>		<b>7.5</b>			







Курс 4																																					
Установочная сессия													Зимняя сессия										Летняя сессия														
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Катт	ИК	СРКР	СР	Каттэк	КЭ	Конт роль	Формы контр.	
6													212	8		16										4								0.35		3.65	ок
6													212	8		16										4								0.35		3.65	ок
6													212	8		16										4								0.35		3.65	ок
33	280	18	8	14				240					872	36	20	36		1	18	749	0.85		11.15			36								2.65	3	30.35	
42	586	32	14	30				510					890	36	20	36		1	18	749	1.55	2	26.45			36								2.65	3	30.35	
6																										8								4	4		
2																										4								2	2		
4																										4								2	2		
6																										8								4	4		
6																										8								4	4		





		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого (с факультативами)				237	253	243	47	49	48	48	51
	Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	47	49	48	48	48
Б1	Дисциплины (модули)	50%	50%	31.1%	213	213	213	47	49	45	42	30
Б1.Б	Базовая часть				102	130	107	42	20	26	9	10
Б1.В	Вариативная часть				83	111	106	5	29	19	33	20
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	21	18			3	6	9
Б2.В	Вариативная часть				18	21	18			3	6	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9					9
ФТД	Факультативы					10	3					3
ФТД.В	Вариативная часть					10	3					3
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					44.4	50.5	44.1	42.5	41.9	41.7
		в период гос. экзаменов										
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					798.75	136	173.1	194.2	178.2	117.25
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					6	6				
		Блок Б2					54			42	8	4
		Блок Б3					14					14
		Блок ФТД					10.5					10.5
		Итого по всем блокам					877.25	136	173.1	236.2	186.2	145.75
	Аудиторная нагрузка (акад.час/год)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					146.4	130	148	176	168	110
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)						6	8	6	5	3
		ЗАЧЕТЫ (За)						6	5	7	5	2
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						3	1		2	3
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)							2	1	1	1
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)						15	11	11	9	6
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					37.71%					
		в интерактивной форме					25.6%					