

Квалификация специалиста	Срок обуч. (№г №м)
инженер	5

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

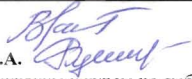
График учебного процесса

Обозначения: ☐ - Теоретическое обучение ☐Э - Экзаменационная сессия ☐У - Учебная практика ☐П - Другие практики (производственная, преддипломная)

☐Д - Дипломные проекты или работы ☐Г - Государственные экзамены ☐К - Каникулы ☐А - Итоговая аттестация по дисциплинам ☐= - Неделя отсутствует

[illegible]

												Распределение по курсам и семестрам																				Закрепленная кафедра	Трудовое контроль, в УЕ																	
№	Название дисциплины	По семестрам				Часов		В том числе			1 курс				2 курс				3 курс				4 курс				5 курс																							
		Экзамены	Зачеты	Курсовые проекты	Курсовые работы	Всего	Всего по ГОСу	Аудиторные	КСР	Сам работа	1 сем		2 сем		3 сем		4 сем		5 сем		6 сем		7 сем		8 сем		9 сем		10 сем																					
											Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	Лекций	Лабораторных	Практических	КСР	Лекций			Лабораторных	Практических	КСР	Лекций	Лабораторных	Практических	КСР										
4	Современные технологии хранения пищевых продуктов	9				60	60	32		28																					22		10		30	1,6														
5	Ресторанное дело		9			58	58	32		26																					22		10		30	1,6														
6	Технология производства блюд детского, диетического и лечебно-профилактического питания	9				106	106	51		55																					22	21	8		30	2,6														
7	Кухня мира		7			60	60	34		26																									30	1,6														
8	Введение в специальность		1			70	70	34		36	16		18																						30	1,8														
Всего: Ф=500 В=0		2	6			500	500	256		244	16		18																		9		6		84	21	34		13,5											
Всего по циклу		2	6			500	500	256		244	16		18																		9		6		84	21	34		13,5											
450 ФТД Факультативы																																																		
1	Визуальный мерчандайзинг		9			68	68	34		34																									20		14		30											
2	Теоретические основы товароведения		9			125	125	68		57																										34		34		30										
3	Организация централизованного производства кулинарной продукции		8			64	64	34		30																										20		14		30										
4	Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		9			125	125	68		57																												32	36		30									
5	Экологическая безопасность		7			68	68	34		34																																								
Всего			5			450	450	238		212																											17	17			20		14		86	36	48			
Итого		38	56	3	2	8262	8262	4575		3687	144	68	230		151	171	213		195	168	207		153	218	140		257	144	194		233	71	218		236	131	73		239	86	149		278	57	151			198,1		
Обязательных уч. часов в неделю - физ-ра / физ-ры											22 / 4				27 / 4				30 / 4				26 / 4				31 / 4				27 / 4				24 /				26 /				19 /							
Обязательных экзаменов											38				2				4				4				5				5				4				5				5							
Обязательных зачетов											51				6				6				7				4				6				7				5				6				4			
Обязательных курсовых проектов											3																								2				1											
Обязательных курсовых работ											2																																2							

Проректор по учебной работе Брагинский В.И. 

Начальник учебного управления Кушевская Р.А. 

ПРИМЕЧАНИЕ: В разделах учебного плана "Дисциплины и курсы по выбору студента, устанавливаемые вузом" студентом в обязательном порядке изучается одна дисциплина (по его выбору), из включенных в данный раздел.

Декан Закусилов В.А. 

Зав.кафедрой Маюрникова Л.А. 