

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 количество, включая 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	17 нед	2 сем	17 нед	3 сем	17 нед	4 сем	17 нед	5 сем	17 нед	6 сем	17 нед	7 сем	17 нед	8 сем	17 нед	9 сем	17 нед																			
											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							
7	Физиолого-биохимические основы разработки продуктов детского и функционального питания		7			85	85	42		43														22	20							20	2,2														
8	Теоретические и практические основы технологии продуктов детского и функционального питания	7				104	104	51		53													34		17							30	2,6														
9	УИРС		89			154	154	85		69																	34				51	30	4,0														
Всего: Ф=921 В=0		4	7			921	921	489		432	16		18										86	66	10	76	50	26		34	40	51	16	23,7													
Всего по циклу		4	7			921	921	489		432	16		18										86	66	10	76	50	26		34	40	51	16	23,7													
450 ФТД Факультативы																																															
1	Визуальный мерчандайзинг		5			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													17	17																							
Всего			5			450	450	238		212									20		14					17	17		20		14		66	36	34												
Итого		37	53	2	2	8262	8262	4535		3727	144	68	230		151	171	213		195	168	207		153	218	140		233	96	198		233	87	202		229	116	110		249	99	150		224	137	114		198,1
Обязательных уч. часов в неделю - физ-ра / физ-ры											22 / 4				27 / 4				30 / 4				26 / 4				25 / 4				27 / 4				25 / 4				27 / 4				20 / 4				
Обязательных экзаменов											37				2				4				4				4				5				4				5				5				
Обязательных зачетов											48				6				6				7				4				5				6				5				4				
Обязательных курсовых проектов											2																												1				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 Закусиллов В.А.

Зав.кафедрой Маюрникова Л.А.