

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
"Красноярский государственный аграрный университет"  
Институт пищевых производств

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 7 от 26.03.2021 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

**19.03.02**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Ректор Пыжикова Н.И.  
"26" 03 2021 г.

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Направленность (профиль) Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств

Квалификация: БАКАЛАВР
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 4г

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018  
Учебный год 2021-2022  
Образовательный стандарт № 211 от 12.03.2015

+	Основной	Виды деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	экспериментально-исследовательская
+	-	организационно-управленческая
+	-	расчетно-проектная

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР \_\_\_\_\_ / Сорокатая Е.И./  
Начальник УМО \_\_\_\_\_ / Новикова В.Б./  
Директор института \_\_\_\_\_ / Матюшев В.В./  
Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ / Кох Д.А./  
Директор ООО "Ярхлеб" \_\_\_\_\_ / Герингер Т.В./



## 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									*									*	*	ш	ш	ш	ш											*	*																		
II									*									*	*	ш	ш	ш	ш											*	*																		
III									*									*	*	ш	ш	ш	ш											*	*																		
IV									*									*	*	ш	ш	ш	ш																														

## 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	17 2/6	18	35 2/6	18	18	36	18	18	36	18	10	28	135 2/6
Э Экзаменационные сессии	2	1 2/6	3 2/6	1 5/6	1 5/6	3 1/6	1 2/6	1 2/6	2 4/6	2		2	11 4/6
У Учебная практика		4	4										4
П Производственная практика				2	2		4	4		2	2		8
Пд Преддипломная практика										2	2		2
Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											6	6	6
К Каникулы	1	6	7	1	7	8	1	6	7	4/6	9	9 4/6	31 4/6
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	9 2/6 (56 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
<b>Итого</b>	<b>21 4/6</b>	<b>30 2/6</b>	<b>52</b>	<b>22 1/6</b>	<b>29 5/6</b>	<b>52</b>	<b>21 4/6</b>	<b>30 2/6</b>	<b>52</b>	<b>22</b>	<b>30</b>	<b>52</b>	<b>208</b>

