

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
 Должность: Врио ректора
 Дата подписания: 28.03.2022 12:05:53
 Уникальный программный ключ:
 b261c06f25acbb0d1e6de5fc04abdfed0091d138

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 ФГБОУ ВО "ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 12 от 25.06.2020г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Ректор  Суракатов Н.С.
 28.03.2022



19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Кафедра: Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения

Факультет: заочный

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2020
 Учебный год 2020-2021
 Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

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

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по учебной работе  Баламирзоев Н.Л./

И.о. начальника УМУ  Гусейнов М.Р./

Начальник УО  Магомаева Э.В./

Декан  Гасанова Н.М./

Зав. кафедрой  Демирова А.Ф./

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										*									*	Э	Э	К	К				*														Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К			
II									*										*			Э	Э	К				*	К	К	К	К	К	К	*										Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К	К
III									*										*		Э	Э	Э				*	К	К	К	К	К	К	*											Э	Э	П	П	П	К	К	К	К	К	К
IV									*										*		Э	Э	Э				*	К	К	К	К	К	К	*											Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
V									*						Э	Э	Э			*	К	К	К				*	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К		

Сводные данные

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
Теоретическое обучение	34 1/6	34 1/6	33 1/6	33 1/6	23 3/6	158 1/6
Э Экзаменационные сессии	4 5/6	4 5/6	5 5/6	6 5/6	6 3/6	28 5/6
У Учебная практика	2					2
П Производственная практика		2	4			6
Пд Преддипломная практика					4	4
Д Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					4	4
Г Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					2	2
К Каникулы	9	9	7	10	10	45
* Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 (12 дн)	2 (12 дн)	2 (12 дн)	2 (12 дн)	2 (12 дн)	10 (60 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	
Итого	52	52	52	52	52	260