

Календарный учебный график

19.03.02

Продукты питания из растительного сырья
профиль : Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий



Год начала подготовки 2014

Форма обучения-заочная

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь			27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь				26 - 1	Февраль			23 - 1	Март					30 - 5	Апрель			27 - 3	Май					Июнь				29 - 5	Июль			27 - 2	Август			
	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5		6 - 12	13 - 19	20 - 26		4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12		13 - 19	20 - 26	3 - 9		10 - 16	17 - 23	24 - 31	
	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
I	=	=	=	=	=													Э	Э	Э	К	К																			Э	Э					К	К	К	К	К				
II																		Э	Э	Э	К	К																Э	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
III																		Э	Э	Э	К	К																Э	Э	Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К				
IV						Э	Э	Э	Э	К	К	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Г	Г	К	К	К	К	К	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=			

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Итого
	Теоретическое обучение	34 1/3	34 2/3	34 2/3	6 1/3	110
Э	Экзаменационные сессии	5 2/3	7 1/3	7 1/3	3 2/3	24
У	Учебная практика (концентр.)					
	Учебная практика (рассред.)					
Н	Научно-исслед. работа (концентр.)					
	Научно-исслед. работа (рассред.)					
П	Производственная практика (концентр.)			2	6	8
	Производственная практика (рассред.)					
Д	Выпускная квалификационная работа				6	6
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР				2	2
К	Каникулы	7	10	8	7	32
Итого		47	52	52	31	182
Студентов						
Групп						