

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования
"Казанский национальный исследовательский технологический университет"
Институт пищевых производств и биотехнологии

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 5
от 01.06.2015

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

19.03.02

Направление - Продукты питания из растительного сырья

Профиль - технология консервов и пищекокцентратов

Кафедра: Оборудования пищевых производств

Факультет: пищевой инженерии

Виды деят.: производственно-технологическая; экспериментально-исследовательская; организационно-управленческая; расчетно-проектная;

Квалификация: бакалавр

Программа подготовки: академ. бакалавриат

Форма обучения: заочная

Срок обучения: 5л

Год начала подготовки 2013

Образовательный стандарт 211
12.03.2015

Согласовано

Проректор по УМР

Начальник УМУ

Нач. УМЦ

Ответственный по направлению

Декан ФПИ

Зав. кафедрой

Разработчик

/ Кочнев А.М./

/ Ежкова Г.О./

/ Китаева Л.А./

/ Поливанов М.А./

/ Поливанов М.А./

/ Николаев А.Н./

/ Харьков В.В./



Утверждаю

Ректор

Дьяконов Г.С.

2015 г.

1. 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																																																					
II																																																					
III																																																					
IV																																																					
V																																																					

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	39	39	38	38	28	182
Э	Экзаменационные сессии	3	3	3	3	2	14
У	Учебная практика			4			4
П	Производственная практика				4	6	10
Д	Выпускная квалификационная работа					6	6
К	Каникулы	10	10	7	7	10	44
Итого		52	52	52	52	52	260
Студентов							
Групп							

[illegible]

[illegible]

[illegible]

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавров '19.03.02-ОПП---Технология-консервов-и-пищеконцентратов 2013.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2013

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции									
Б1.В.ОД.6	Физическая и коллоидная химия	67	ОК-5	ПК-5	ПК-14							
Б1.В.ОД.7	Экология	39	ОК-5	ПК-5								
Б1.В.ОД.8	Общая биология и микробиология	39	ОК-5	ПК-5	ПК-14							
Б1.В.ОД.9	Информационные технологии в пищевой промышленности	33	ОПК-1	ПК-6	ПК-16	ПК-26						
Б1.В.ОД.10	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции	33	ПК-1	ПК-3								
Б1.В.ОД.11	Электрофизические методы обработки пищевых продуктов	33	ОК-5	ПК-1								
Б1.В.ОД.12	Метрология, стандартизация и сертификация продукции отрасли	2	ОК-6	ПК-8	ПК-14	ПК-17	ПК-22					
Б1.В.ОД.13	Технология консервов и пищевых концентратов	33	ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-10					
Б1.В.ОД.14	Холодильные и сушильные технологии	33	ПК-2	ПК-5	ПК-27							
Б1.В.ОД.15	Технологическое оборудование отрасли	33	ПК-2	ПК-7	ПК-27							
Б1.В.ОД.16	Экономика и управление предприятием	80	ОК-2	ПК-18	ПК-19	ПК-25						
	Элективные курсы по физической культуре и спорту	21	ОК-7	ПК-12								
Б1.В.ДВ.1.1	Социально-экономическая политика государства	10	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-9	ПК-9					
Б1.В.ДВ.1.2	Культура умственного труда	48	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-9	ПК-9					
Б1.В.ДВ.1.3	Татарский язык	35	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-9	ПК-9					
Б1.В.ДВ.2.1	Культура современной России	11	ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9	ПК-6					
Б1.В.ДВ.2.2	Культура народов Татарстана	11	ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9	ПК-6					
Б1.В.ДВ.3.1	Управление цепями поставок на промышленном предприятии	26	ПК-7	ПК-10	ПК-19							
Б1.В.ДВ.3.2	Основы менеджмента и маркетинга	30	ПК-7	ПК-10	ПК-19							
Б1.В.ДВ.4.1	Методы физического и математического моделирования пищевых производств	33	ПК-13	ПК-16	ПК-17							
Б1.В.ДВ.4.2	Обработка экспериментальных данных	33	ПК-13	ПК-16	ПК-17							
Б1.В.ДВ.5.1	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	2	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-5						
Б1.В.ДВ.5.2	Физико-химические свойства сырья и продуктов питания	2	ПК-1	ПК-3	ПК-4	ПК-5						
Б1.В.ДВ.6.1	Основы научных исследований	33	ОПК-1	ПК-5	ПК-16	ПК-21						
Б1.В.ДВ.6.2	Техника проведения лабораторного исследования	33	ОПК-1	ПК-5	ПК-16	ПК-21						
Б1.В.ДВ.7.1	Технология продуктов длительного хранения	33	ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-10					
Б1.В.ДВ.7.2	Технология сахаристых продуктов	33	ОПК-2	ПК-4	ПК-5	ПК-7	ПК-10					
Б1.В.ДВ.8.1	Хранение и упаковка готовой продукции	33	ПК-1	ПК-8								
Б1.В.ДВ.8.2	Тара и упаковка пищевых продуктов	33	ПК-1	ПК-8								
Б1.В.ДВ.9.1	Основы строительства и инженерное оборудование	33	ПК-20	ПК-23	ПК-24							
Б1.В.ДВ.9.2	Основы инженерного строительства и сантехника	33	ПК-20	ПК-23	ПК-24							
Б1.В.ДВ.10.1	Техно-химический контроль и учет на предприятиях отрасли	33	ОК-6	ПК-3	ПК-8							

