МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Утверждаю

Ректор _____ *Дьяконов Г.С.*

«01» 06 2015 г.

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 пищеконцентратов

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 _____ */ Кочнев А.М./*

Начальник УМУ _____ */ Ежкова Г.О./*

Нач. УМЦ _____ */ Китаева Л.А./*

Ответственный по направлению _____ */ Поливанов М.А./*

Декан ФПИ _____ */ Поливанов М.А./*

Зав. кафедрой _____ */ Николаев А.Н./*

Разработчик _____ */ Харьков В.В./*

Учебный план бакалавров '19.03.02-ОПП---Технология-консервов-и-пищеконцентратов_2013.plz.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2013

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	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			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		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		2 - 8	9 - 15	16 - 22		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		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
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	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
II																				Э	Э	Э	К	К																		Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
III																				Э	Э	Э	К	К																		Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К
IV																				Э	Э	Э	К	К																		Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К
V																											Э	Э	К	К	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

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							