

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 5 от 01.06.2015

19.03.03

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Кафедра: Технология мясных и молочных продуктов

Факультет: Пищевых технологий

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: академ. бакалавриат
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4г
Виды деятельности
- производственно-технологическая - организационно-управленческая - научно-исследовательская - проектная.

Год начала подготовки 2014

Образовательный стандарт 199

12.03.2015

Ректор

Дьяконов Г.С.

"22" июля 2015 г.



СОГЛАСОВАНО

Проректор по УМП

Начальник УМУ

Начальник УМЦ

Зав. кафедрой

Ответственный по направлению

Ответственный за ООП

Разработчик учебного плана

/ Кочнев А.М./

/ Ежкова Г.О./

/ Китаева Л.А./

/ Ежкова Г.О./

/ Сироткин А.С./

/ Ежкова Г.О./

/ Юнусов Э.Ш./

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				
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																			К	Э	Э	Э	К																	Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К													
II																			К	Э	Э	Э	К																	Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К												
III																			К	Э	Э	Э	К																			Э	Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К										
IV																			К	Э	Э	Э	К										П	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К										

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	18	18	36	18	18	36	18	18	36	18	9	27	135
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	3	4	7	3	3	6	3		3	22
У	Учебная практика		2	2		2	2							4
П	Производственная практика								2	2		8	8	10
Д	Выпускная квалификационная работа											4	4	4
К	Каникулы	2	6	8	2	5	7	2	6	8	2	8	10	33
Итого		23	29	52	23	29	52	23	29	52	23	29	52	208
Студентов														
Групп														