

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

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 50 от 01.06.14

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

19.03.02

Направление: 19.03.02 - Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий



Ректор

Дьяконов Г.С.

2014 г.

Кафедра: Технологии пищевых производств

Факультет: пищевых технологий

Квалификация: бакалавр

Программа подготовки: академ. бакалавриат

Форма обучения: заочная

Срок обучения: 5л

Виды профессиональной деятельности

- производственно-технологическая
- экспериментально-исследовательская
- организационно-управленческая
- расчетно-проектная

Год начала подготовки
(по учебному плану)

2013

Образовательный стандарт

211

12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УМР

/ Кочнев А.М./

Начальник УМУ

/ Ежкова Г.О./

Ответственный по направлению

/ Поливанов М.А./

Декан ФПТ

/ Сироткин А.С./

Заведующий кафедрой

/ Решетник О.А./

Руководитель программы

/ Решетник О.А./

Разработчики

/ Мингалеева З.Ш., Ямашев Т.А./

Начальник УМЦ

/ Китаева Л.А./

1. Календарный учебный график

[illegible]

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	39	39	38	38	28 1/2	182 1/2
Э	Экзаменационные сессии	3	3	3	3	1 1/2	13 1/2
У	Учебная практика			4			4
П	Производственная практика				4	8	12
Д	Выпускная квалификационная работа					4	4
К	Каникулы	10	10	7	7	10	44
Итого		52	52	52	52	52	260
Студентов							
Групп							

[illegible]

1

[illegible]

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции									
Б1.В.ОД.8	Биология	56	ОК-5	ПК-5								
Б1.В.ОД.9	Технология продуктов питания из растительного сырья	56	ОПК-2	ПК-1	ПК-4							
Б1.В.ОД.10	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	56	ПК-1	ПК-3	ПК-15							
Б1.В.ОД.11	Научные основы функционирования технологических систем хлебопекарного и специального производства	56	ПК-1	ПК-3	ПК-8							
Б1.В.ОД.12	Технологическое оборудование	33	ПК-2	ПК-7	ПК-27							
Б1.В.ОД.13	Проектирование предприятий отрасли	56	ОПК-2	ПК-20	ПК-23	ПК-24	ПК-27					
Б1.В.ОД.14	Физико - химические методы и биотехнологические основы отрасли	56	ПК-4	ПК-5								
Б1.В.ОД.15	Метрология, стандартизация и сертификация	2	ОК-6	ПК-8	ПК-14	ПК-17	ПК-22					
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	Татарский язык	35	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-9	ПК-9					
Б1.В.ДВ.2.1	Управление цепями поставок на промышленном предприятии	26	ПК-7	ПК-10	ПК-19							
Б1.В.ДВ.2.2	Основы маркетинга и менеджмента	30	ПК-7	ПК-10	ПК-19							
Б1.В.ДВ.3.1	Культура современной России	11	ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9	ПК-6					
Б1.В.ДВ.3.2	Культура народов Татарстана	11	ОК-1	ОК-3	ОК-4	ОК-9	ПК-6					
Б1.В.ДВ.4.1	Русский язык и культура профессиональной речи	35	ОК-3	ОК-9	ПК-9							
Б1.В.ДВ.4.2	История развития пищевой промышленности	56	ОК-3	ОК-9	ПК-9							
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований	56	ПК-1	ПК-13	ПК-14	ПК-18						
Б1.В.ДВ.5.2	Техника проведения лабораторных исследований	56	ПК-1	ПК-13	ПК-14	ПК-18						
Б1.В.ДВ.6.1	Компьютерные технологии в пищевой технологии	56	ОПК-1	ПК-6	ПК-16	ПК-26						
Б1.В.ДВ.6.2	Моделирование технологических процессов производства	56	ОПК-1	ПК-6	ПК-16	ПК-26						
Б1.В.ДВ.7.1	Экология	44	ОК-5	ПК-5								
Б1.В.ДВ.7.2	Контроль технологических процессов на пищевых предприятиях	44	ОК-5	ПК-5								
Б1.В.ДВ.8.1	Научные основы функционирования технологических систем сахаро- и жиросодержащих продуктов	56	ОПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-9						
Б1.В.ДВ.8.2	Современные технологии пищевых продуктов из растительного сырья	56	ОПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-9						
Б1.В.ДВ.9.1	Физико - химические основы макаронного производства	56	ПК-3	ПК-4	ПК-7							
Б1.В.ДВ.9.2	Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов	56	ПК-3	ПК-4	ПК-7							
Б1.В.ДВ.10.1	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	56	ОК-6	ПК-8	ПК-14							

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавров '19.03.02 13 12345 2437 ТПП .plx.xml', код направления 19.03.02, год начала подготовки 2013

[illegible]