

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

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 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							