

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ



Ректор

Юшко С.В.

20 18 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 2 от 04.06.18

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

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 профессиональной деятельности

- производственно-технологическая
- организационно-управленческая
- научно-исследовательская
- проектная

Год начала подготовки
(по учебному плану)

2018

Образовательный стандарт

199

12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

/ Бурмистров А.В./

Начальник УМУ

/ Ежкова Г.О./

Начальник УМЦ

/ Китаева Л.А./

Зав. кафедрой

/ Ежкова Г.О./

Ответственный по направлению

/ Сироткин А.С./

Ответственный за ООП

/ Ежкова Г.О./

Разработчик учебного плана

/ 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																			=	У	У	У	К																		У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К											
II																			=	У	У	У	К																			У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К										
III																			=	У	У	У	К																				У	У	У	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К									
IV																			=	У	У	У	К											П	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	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	3	6	3	3	6	3		3	21
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	1	6	7	1	6	7	1	6	7	1	8	9	30
Итого		22	29	51	22	29	51	22	29	51	22	29	51	204
Студентов														
Групп														

	Индекс	Наименование	Формы контроля					Всего часов					ЗЕТ		Курс 1																Семес		
			Экзам-ны	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	По ЗЕТ	По плану	в том числе			Экспертное	Факт	Семестр 1 [18 нед]								Семестр 2 [18 нед]										
										Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контр аль			Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр аль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр		
4		Итого	26	38	7	3	1	9040	9040	3424	3672	972	242	242	198	45	243		468	126	28.5	162	45	279		432	162	31.5	126	126	252		
6		Итого по ООП (без факультативов)	26	36	7	3	1	8968	8968	3388	3636	972	240	240	198	45	243		468	126	28.5	162	45	279		432	162	31.5	126	126	234		
8		B=50% B=50% ДВ(от B)=32.7%								42%	45%	12%																					
9		Итого по блоку Б1	26	36	7	3	1	7996	7996	3388	3636	972	213	213	198	45	243		468	126	28.5	162	45	279		432	162	28.5	126	126	234		
11		B=50% B=50% ДВ(от B)=32.7%								42%	45%	12%																					
12	Б1	Дисциплины (модули)	26	36	7	3	1	7996	7996	3388	3636	972	213	213	198	45	243		468	126	28.5	162	45	279		432	162	28.5	126	126	234		
14	Б1.Б	Базовая часть	14	15	3	1		3816	3816	1566	1710	540	106	106	90	9	99		180	36	11.5	90	45	135		270	90	17.5	54	54	72		
15	Б1.Б.1	Иностранный язык	4	1-3				288	288	153	99	36	8	8			27		9		1			54		18		2			18		
16			в т.ч. часов в инт. форме:							57							9						18								12		
18	Б1.Б.2	История	1					108	108	36	36	36	3	3	18		18		36	36	3												
19			в т.ч. часов в инт. форме:							15					6		9																
21	Б1.Б.3	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		5				108	108	54	54		3	3																			
22			в т.ч. часов в инт. форме:							9																							
24	Б1.Б.4	Экономика	4					180	180	72	72	36	5	5																			
25			в т.ч. часов в инт. форме:							12																							
27	Б1.Б.5	Философия	3					108	108	54	9	45	3	3															18		36		
28			в т.ч. часов в инт. форме:							9																		3		6			
30	Б1.Б.6	Математика	2	1				288	288	126	117	45	8	8	36		27		36		2.75	18		45		81	45	5.25					
31			в т.ч. часов в инт. форме:							21					6		6			3		6											
33	Б1.Б.7	Информатика		1				108	108	45	63		3	3	18		27		63		3												
34			в т.ч. часов в инт. форме:							9					3		6																
36	Б1.Б.8	Физика	3	12				252	252	108	99	45	7	7	18		9		36		1.75	18	27			36		2.25	18	18			
37			в т.ч. часов в инт. форме:							19					3	4							3	3					3	3			
39	Б1.Б.9	Органическая химия	2					180	180	72	63	45	5	5								36	18	18		63	45	5					
40			в т.ч. часов в инт. форме:							12										6	3	3											
42	Б1.Б.10	Общая технология пищевых производств	3					180	180	54	81	45	5	5															18		36		
43			в т.ч. часов в инт. форме:							12																			6		6		
45	Б1.Б.11	Биохимия	4					216	216	108	81	27	6	6																			
46			в т.ч. часов в инт. форме:							18																							
48	Б1.Б.12	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	4					144	144	63	45	36	4	4																			
49			в т.ч. часов в инт. форме:							21																							
51	Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности		7				72	72	36	36		2	2																			
52			в т.ч. часов в инт. форме:							9																							
54	Б1.Б.14	Общая микробиология и общая санитарная микробиология	5	5				216	216	108	81	27	6	6																			
55			в т.ч. часов в инт. форме:							18																							
57	Б1.Б.15	Метрология и стандартизация		2				108	108	36	72		3	3								18		18		72		3					
58			в т.ч. часов в инт. форме:							10										4		6											
60	Б1.Б.16	Биологическая безопасность пищевых систем			6			216	216	54	162		6	6																			
61			в т.ч. часов в инт. форме:							12																							

Индекс	Наименование	Формы контроля					Всего часов					ЗЕТ		Курс 1															Семес			
		Экзам-ны	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	По ЗЕТ	По плану	в том числе			Экспертное	Факт	Семестр 1 [18 нед]							Семестр 2 [18 нед]							Семес				
									Контакт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контр-оль			Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр-оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контр-оль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр		
122	Б1.В.ОД13	Технологическое оборудование мясной отрасли					144	144	36	108		4	4																			
123		в т.ч. часов в инт. форме:							2																							
125	Б1.В.ОД14	Проектирование предприятий мясной отрасли					180	180	90	63	27	5	5																			
126		в т.ч. часов в инт. форме:							18																							
128	Б1.В.ОД15	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров					144	144	36	81	27	4	4																			
129		в т.ч. часов в инт. форме:							15																							
131	Б1.В.ОД16	Технология мяса и мясных продуктов					216	216	126	63	27	6	6																			
132		в т.ч. часов в инт. форме:							28																							
134	Б1.В.ОД17	Колбасное производство и производство полуфабрикатов					252	252	126	90	36	7	7																			
135		в т.ч. часов в инт. форме:							27																							
137	Б1.В.ОД18	Введение в научную деятельность					72	72	36	36		2	2	18		18		36		2												
138		в т.ч. часов в инт. форме:																														
142	Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору					1588	1588	778	684	126	35	35	18		72		72		3	36		90		72	36	5	18	36	126		
144		Элективные курсы по физической культуре и спорту					328	328	328							54							54								54	
145		в т.ч. часов в инт. форме:																														
148	Б1.В.ДВ.1																															
149	1	Деловой русский язык					108	108	36	72		3	3	18		18		72		3												
150		в т.ч. часов в инт. форме:							6					3		3																
152	2	Татарский язык					108	108	36	72		3	3	18		18		72		3												
155	Б1.В.ДВ.2																															
156	1	Планирование карьеры					108	108	36	72		3	3																			
157		в т.ч. часов в инт. форме:							6																							
159	2	Психология трудового коллектива					108	108	36	72		3	3																			
162	Б1.В.ДВ.3																															
163	1	Иностранный язык (технический перевод)					144	144	72	72		4	4																		72	
164		в т.ч. часов в инт. форме:																														
166	2	Иностранный язык (устный перевод)					144	144	72	72		4	4																		72	
169	Б1.В.ДВ.4																															
170	1	Экология					72	72	36	36		2	2								18		18		36		2					
171		в т.ч. часов в инт. форме:							2												4		2									
173	2	Экологический менеджмент в промышленности					72	72	36	36		2	2								18		18		36		2					
176	Б1.В.ДВ.5																															
177	1	Методы статистического анализа					108	108	54	54		3	3																18	36		
178		в т.ч. часов в инт. форме:							13																				4	9		
180	2	Методы планирования эксперимента					108	108	54	54		3	3																18	36		
183	Б1.В.ДВ.6																															
184	1	Биология					108	108	36	36	36	3	3								18		18		36	36	3					
185		в т.ч. часов в инт. форме:							10												4		6									

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1.В.ОД.13	Технологическое оборудование мясной отрасли	85	ОПК-4	ПК-10	ПК-20	ПК-21								
Б1.В.ОД.14	Проектирование предприятий мясной отрасли	85	ОПК-2	ПК-23	ПК-30	ПК-29								
Б1.В.ОД.15	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	85	ПК-3	ПК-17										
Б1.В.ОД.16	Технология мяса и мясных продуктов	85	ПК-3	ПК-12	ПК-14	ПК-20								
Б1.В.ОД.17	Колбасное производство и производство полуфабрикатов	85	ПК-7	ПК-11	ПК-12	ПК-15								
Б1.В.ОД.18	Введение в научную деятельность	85	ОК-7	ОПК-3	ПК-3	ПК-4								
	Элективные курсы по физической культуре и спорту	21	ОК-7	ОК-8	ПК-12									
Б1.В.ДВ.1.1	Деловой русский язык	35	ОК-5	ОК-6	ПК-24									
Б1.В.ДВ.1.2	Татарский язык	35	ОК-5	ОК-6	ПК-24									
Б1.В.ДВ.2.1	Планирование карьеры	48	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ПК-15								
Б1.В.ДВ.2.2	Психология трудового коллектива	48	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ПК-15								
Б1.В.ДВ.3.1	Иностранный язык (технический перевод)	17	ОК-5	ОПК-1	ПК-3									
Б1.В.ДВ.3.2	Иностранный язык (устный перевод)	17	ОК-5	ОПК-1	ПК-3									
Б1.В.ДВ.4.1	Экология	44	ПК-2	ПК-21	ПК-22	ПК-30								
Б1.В.ДВ.4.2	Экологический менеджмент в промышленности	44	ПК-2	ПК-21	ПК-22	ПК-30								
Б1.В.ДВ.5.1	Методы статистического анализа	75	ПК-4	ПК-13										
Б1.В.ДВ.5.2	Методы планирования эксперимента	75	ПК-4	ПК-13										
Б1.В.ДВ.6.1	Биология	85	ПК-9	ПК-12	ПК-27									
Б1.В.ДВ.6.2	Физиология питания	85	ПК-9	ПК-12	ПК-27									
Б1.В.ДВ.7.1	Пищевые добавки и улучшители	85	ПК-6	ПК-14										
Б1.В.ДВ.7.2	Биотехнология обезвреживания отходов	85	ПК-6	ПК-14										
Б1.В.ДВ.8.1	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли	85	ПК-17	ПК-19	ПК-31									
Б1.В.ДВ.8.2	Организация труда в мясной промышленности	85	ПК-17	ПК-19	ПК-31									
Б1.В.ДВ.9.1	Информационные технологии в проектной деятельности	85	ПК-13	ПК-25										
Б1.В.ДВ.9.2	Основы математического моделирования	85	ПК-13	ПК-25										
Б1.В.ДВ.10.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза	85	ПК-1	ПК-5										
Б1.В.ДВ.10.2	Основы гигиены и санитарии	85	ПК-1	ПК-5										
Б2	Практики		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12
			ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-22	ПК-23	ПК-24
			ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-30	ПК-31					
Б2.У.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)		ПК-3	ПК-13	ПК-25	ПК-26								
Б2.П.1	Производственная практика(практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)		ПК-1	ПК-4	ПК-7	ПК-9	ПК-10	ПК-12	ПК-14	ПК-17	ПК-18	ПК-22	ПК-30	
Б2.П.2	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)		ПК-2	ПК-5	ПК-6	ПК-8	ПК-11	ПК-15	ПК-16	ПК-19	ПК-20	ПК-21	ПК-23	ПК-24
			ПК-27	ПК-28	ПК-29	ПК-31								
			ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3

