

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 1.07.2019

15.03.02

Направление подготовки - Технологические машины и оборудование
Профиль - Машины и аппараты пищевых производств

Кафедра: Оборудования пищевых производств

Факультет: пищевой инженерии

Квалификация: бакалавр

Программа подготовки: академ. бакалавриат

Форма обучения: очная

Срок обучения: 4г

Виды профессиональной деятельности

- научно-исследовательская
- проектно-конструкторская
- производственно-технологическая

Год начала подготовки
(по учебному плану)

2018

Образовательный стандарт

1170

20.10.2015



Юшко С.В.

2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УМУ

Начальник УМЦ

Декан

Ответственный по направлению

Зав. кафедрой

Ответственный за ООП

Разработчик

/ Бурмистров А.В./

/ Ежкова Г.О./

/ Китарова Л.А./

/ Поливанов М.А./

/ Поникаров С.И./

/ Николаев А.Н./

/ Кузнецов М.Г./

/ Харьков В.В./

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																			и	э	э	э	к																	э	э	у	у	к	к	к	к	к	к	к	к		
II																			и	э	э	э	к																	э	э	э	к	к	к	к	к	к	к	к	к	к	
III																			и	э	э	к	к																	э	э	п	п	п	п	к	к	к	к	к	к	к	
IV																			и	э	э	э	к										э	э	п	п	п	п	д	д	д	д	д	д	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	2	5	3	3	6	2	2	4	3	2	5	20
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика								4	4		4	4	8
Д	Выпускная квалификационная работа											6	6	6
К	Каникулы	1	7	8	1	8	9	2	5	7	1	8	9	33
Итого		22	29	51	22	29	51	22	29	51	22	29	51	204
Студентов														
Групп														

[illegible]

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавров '15.03.02---ОП---Машины и аппараты пищевых производств_2018год на 2019-20 учгод.plm.xml', код направления 15.03.02, год начала подготовки 20

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
			ПК-1	ПК-2										
Б1.В.ОД.11	Процессы и аппараты пищевых производств	45	ПК-1	ПК-2										
Б1.В.ОД.12	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции	33	ПК-1	ПК-9										
Б1.В.ОД.13	Технологическое оборудование отрасли	33	ПК-11	ПК-15										
Б1.В.ОД.14	Диагностика, ремонт, монтаж, сервисное обслуживание оборудования	33	ПК-9	ПК-12	ПК-13									
Б1.В.ОД.15	Технология и оборудование производств хлебобулочных и макаронных изделий	33	ПК-9	ПК-10	ПК-15									
Б1.В.ОД.16	Технология и оборудование кондитерских производств	33	ПК-1	ПК-9	ПК-15									
	Элективные курсы по физической культуре и спорту	21	ОК-7	ОК-8	ПК-14									
Б1.В.ДВ.1.1	Интегрированная логистическая поддержка производства	26	ОПК-1	ПК-1										
Б1.В.ДВ.1.2	Управление цепями поставок на промышленном предприятии	26	ОПК-1	ПК-1										
Б1.В.ДВ.2.1	Деловой русский язык	35	ОК-5	ОПК-3	ПК-1									
Б1.В.ДВ.2.2	Русский язык и культура профессиональной речи	35	ОК-5	ОПК-3	ПК-1									
Б1.В.ДВ.3.1	Библиография	31	ОК-5	ОПК-3	ПК-1									
Б1.В.ДВ.3.2	Культура умственного труда	31	ОК-5	ОПК-3	ПК-1									
Б1.В.ДВ.4.1	Компьютерная графика	13	ОПК-1	ПК-2										
Б1.В.ДВ.4.2	Применение ЭВМ в инженерных расчетах	33	ОПК-1	ПК-2										
Б1.В.ДВ.5.1	Основы научных исследований	33	ПК-2	ПК-3	ПК-4									
Б1.В.ДВ.5.2	Основы теории эксперимента	33	ПК-2	ПК-3	ПК-4									
Б1.В.ДВ.6.1	Технология и оборудование спиртовой промышленности	33	ПК-1	ПК-15										
Б1.В.ДВ.6.2	Оборудование бродильных производств	33	ПК-1	ПК-15										
Б1.В.ДВ.7.1	Машины-автоматы и автоматические линии	33	ПК-5	ПК-12										
Б1.В.ДВ.7.2	Оборудование финишных операций	33	ПК-5	ПК-12										
Б1.В.ДВ.8.1	Технология и оборудование первичной переработки и хранения растительного сырья	33	ПК-1	ПК-15										
Б1.В.ДВ.8.2	Технология и оборудование переработки и хранения зерна	33	ПК-1	ПК-15										
Б1.В.ДВ.9.1	Технология и оборудование молочной промышленности	33	ПК-2	ПК-9	ПК-10									
Б1.В.ДВ.9.2	Производства основанные на применении дрожжей, бактерий и микромицентов	33	ПК-2	ПК-9	ПК-10									
Б1.В.ДВ.10.1	Технологические процессы в аппаратостроении	33	ПК-9	ПК-10	ПК-12									
Б1.В.ДВ.10.2	Технологические методы изготовления деталей машин и аппаратов	33	ПК-9	ПК-10	ПК-12									
Б1.В.ДВ.11.1	Проектирование предприятий отрасли	33	ОК-4	ПК-6										
Б1.В.ДВ.11.2	Основы инженерного строительства	33	ОК-4	ПК-6										
Б2	Практики		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-5	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					