

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ 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 № 7 от 04.06.18

УТВЕРЖДАЮ



19.03.02

Направление - 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль - Технология бродильных производств и виноделие

Кафедра: Оборудования пищевых производств

Факультет: пищевой инженерии

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академ. бакалавриат
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 5л
Виды профессиональной деятельности
- производственно-технологическая
- экспериментально-исследовательская
- расчетно-проектная

Год начала подготовки
(по учебному плану)

2018

Образовательный стандарт

211

12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

 / Бурмистров А.В./

Начальник УМУ

 / Ежкова Г.О./

Начальник УМЦ

 / Китаева Л.А./

Декан ФПИ

 / Поливанов М.А./

Ответственный по направлению

 / Поливанов М.А./

Зав. кафедрой

 / Николаев А.Н./

Ответственный за ООП

 / Докучаева И.С./

Разработчик

 / Харьков В.В./

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		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	5 - 11	12 - 18	19 - 25		2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29		6 - 12	13 - 19	20 - 26	2 - 8		9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5		6 - 12	13 - 19	20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14		15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19		20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23
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																			=		Э	К	К																	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К					
II																			=		Э	К	К																		Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К				
III																			=		Э	К	К																		Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К			
IV																			=		Э	К	К																			Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К			
V																			=											Э	Э	К	К	П	П	П	П	П	П	П	Д	Д	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	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	38	38	37	37	27 1/2	177 1/2
Э	Экзаменационные сессии	3	3	3	3	1 1/2	13 1/2
У	Учебная практика			4			4
П	Производственная практика				4	6	10
Д	Выпускная квалификационная работа					6	6
К	Каникулы	10	10	7	7	10	44
Итого		51	51	51	51	51	255
Студентов							
Групп							