

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет»

План согласован Ученым советом университета
Протокол № 5 от 30.05.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора Ю.М. Казаков
«30» мая 2022 г.

Учебный план в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1080
Подписал Ю.М. Казаков
Дата 30.05.2022

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Кафедра «Технологии пищевых производств»

Институт пищевых производств и биотехнологии

Квалификация:	Бакалавр
Программа подготовки:	бакалавриат
Форма обучения:	заочная
Срок обучения:	5г

Год начала подготовки : 2022

Образовательный стандарт № 1047

от 17.08.2020

Виды профессиональной деятельности
научно-исследовательский;
технологический;

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Направленность (профиль): Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий - прием 2022 года

1. График учебного процесса

№ к.	Сентябрь						29 IX	Октябрь				27 X	Ноябрь					Декабрь					29 XII	Январь				26 I	Февраль				23 II	Март				30 III	Апрель	27 IV	Май			Июнь				29 VI	Июль				27 VII	Август				
	1	8	15	22	5	6	13	20	2	3	10	17	24	1	8	15	22	4	5	12	19	1	2	9	16	1	2	9	16	23	5	6	13	20	3	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	6	13	20	1	2	9	16	23					
0	7	14	21	28	X	12	19	26	XI	9	16	23	30	7	14	21	28	1	11	18	25	II	8	15	22	III	8	15	22	29	IV	12	19	26	V	10	17	24	31	7	14	21	28	VII	12	19	26	VII	8	15	22	31						
1										*								*		Э	Э	К			*								*	*					*		Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К					
2										*								*		Э	Э	К			*							*	*				*		Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К					
3										*								*		Э	Э	К			*						*	*				ЭЭ*Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К						
4										*								*		Э	Э	К			*						*	*				ЭЭЭЭ*Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К						
5										*								*				К		*					Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			

2. Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Курс 6	Итого
Т	Теоретическое обучение	38	38	36	35 2/3	29		176 2/3
Э	Экзамнационная сессия	3	3	3	3 1/3	1 1/2		13 5/6
У	Учебная практика		2					2
Д	Выпускная квалификационная работа					6		6
*	Нерабочие праздничные дни	2	2	2	2	2		10
К	Каникулы	9	7	7	7	9 1/2		39 1/2
П	Производственная практика			4	4	4		12
Итого		52	52	52	52	52		260