МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Нижнекамский химико-технологический институт (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Казанский национальный исследовательский технологический университет" НХТИ ФГБОУ ВО "КНИТУ"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 6 от 07.06.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Врио ректора

Kasuroe 10 M

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль:

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра:

Биотехнологии Факультет: Технологический

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очно-заочная

Срок получения образования: 4г 6м

Год начала подготовки (по учебному плану)

2021

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1041 от 17.08.2020

Кос	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.00	3 СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	

	Основной	Типы задач профессиональной деятельности
-	+	технологический
-	-	проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УМУ

Начальник УМЦ

Ответственный за направление

Директор НХТИ ФГБОУ ВО "КНИТУ"

Декан ФТ

Зав. кафедрой БТ

Ответственный за ООП, разработчик учебного плана

/ Султанова Д.Ш./

/ Лутфуллина Г.Г./

/ Паливанов М.А./

/ Китаева Л.А./

/ Ахметов И.Г./

/ Линькова Т.С./

/ Сагдеева Г.С./

/ Сагдеева Г.С./

Календарный учебный график

Mec		Сент	ябрь	Τ.	٦	Окт	ябрь	,	2	ŀ	Ноябр	Ъ		Дек	абрь		4	Янва	арь	1.	Ф	евра.	ль			Март	г	5	A	прель			М	ай			Июн	ь	1		Июл	1Ь			Авгу	уст	\neg
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	87 - 78	- 67 F		13 - 19	0	27 -		10 - 16			8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 -	12 - 18	1 1	- 97	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 -	2 - 8	9 - 15	23 - 22	30 -		13 - 19	- 26		11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7		15 - 21	29 -		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 1	2 1	3 14	15	16	17	18 1	9 20	21	22	23	24	25	26	27	28 2	9 30	31	32	33	34 35	36	37	38	39	40	41 4	2 4	3 44	45	46	47	48	49	50	51	52
I										*							* :	Э	Э	К				*							*	*					э * Э	ЭУ	, А	К	К	К	К	К	К	К	К
П										*							* :	* * * * *	Э	К				*							*	*					э * Э	э з	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
III										*							* :		Э	К				*							*	*					9 9 9 9 *	ЭГ	п	К	К	К	К	К	К	К	К
IV										*							,	(Э	К				*							*	*					3 3 3 * 3	ЭГ	1 П	п	п	К	К	К	К	К	К
V										* Э П П	пг	1 [1 П	П	п	П	П 3		Д	Д	Д	К	I L	* K K K K	=	= =	= =	=	=	=	= =	=	=	=	=	=	= =	= =	= =	=	=	=	=	=	=	=	=

Сводные данные

			Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5		
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5			Сем. 7	Сем. 8		Сем. 9	Сем. А	Всего	Итого
	Теоретическое обучение	17 2/6	17 3/6	34 5/6	17 2/6	17 3/6	34 5/6	17 2/6	17 3/6	34 5/6	17 2/6	17 3/6	34 5/6	8 2/6		8 2/6	147 4/6
Э	Экзаменационные сессии	2	1 5/6	3 5/6	2	3 5/6	5 5/6	2	1 5/6	3 5/6	2	1 5/6	3 5/6	1		1	18 2/6
У	Учебная практика		2	2													2
П	Производственная практика								2	2		4	4	8		8	14
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													4		4	4
К	Каникулы	1 2/6	8	9 2/6	1 2/6	8	9 2/6	1 2/6	8	9 2/6	1 2/6	6	7 2/6	3 1/6		3 1/6	38 3/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 3/6 (9 дн)		1 3/6 (9 дн)	9 3/6 (57 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)			пее 39 н	ед.	бо	лее 39 н	ед.	бо.	пее 39 н	ед.	бол	пее 39 н	ед.		нее 12 н олее 39		
Итого			30	52	22	30	52	22	30	52	22	30	52	26		26	234
Студентов																	
Групп																	