

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь			Октябрь				Ноябрь			Декабрь				Январь			Февраль			Март			Апрель			Май			Июнь			Июль			Август																										
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	=	=	=	=	=	=	=	=	=								*		К	К	Э	Э	Э	Э	Э	Э		У	У					*	*												К	К	К	К	К											
II																	*		К	К					Э	Э	Э	Э	Э	Э					*	*														К	К	К	К	К								
III																	*		К	К	*		Э	Э	Э	Э	Э	Э			П	П			*	*															К	К	К	К	К							
IV		Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э								*		К	К	П	П													*	*																К	К	К	К	К						
V	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э								*		К	К	П	П	П	П	Н	Н	Н	Н							*	*																			Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д

График сессий

	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
	Зимняя сессия		Зимняя сессия		Зимняя сессия		Зимняя сессия		Зимняя сессия	
Продолжительность	40		40		50		50		50	
Дата начала/Номер недели	28 января 2019 г 22		25 февраля 2020 г 26		25 января 2021 г 21		13 сентября 2021 г 2		5 сентября 2022 г 1	
Дата окончания/Номер недели	8 марта 2019 г 27		4 апреля 2020 г 31		15 марта 2021 г 28		1 ноября 2021 г 9		24 октября 2022 г 8	

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	26 1/6	35 5/6	32	31 5/6	19 4/6	145 3/6
Э	Экзаменационные сессии	5 4/6	5 5/6	7 4/6	7 5/6	8	35
У	Учебная практика	2					2
Н	Научно-исслед. работа					2	2
П	Производственная практика			2	2	4	8
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					6	6
К	Каникулы	7	8	8	8	10	41
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 1/6 (13 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	11 3/6 (69 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		не менее 12 нед и не более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	более 39 нед	
Итого		43	52	52	52	52	251

Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого академических часов										Курс 4								Курс 5												
		Экзам мен	Зачет	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Контакт часы	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Зимняя сессия								Летняя сессия											
																			Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Формы контр.			
Блок 1. Дисциплины (модули)																																						
Базовая часть																																						
Б1.Б.01	Иностранный язык	2	1			6	6	36	216	216	40.3			40	0.3	166.9	8.8																					
Б1.Б.02	История	1				3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	88.8	9																					
Б1.Б.03	Философия	2				3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8																					
Б1.Б.04	Экономика	1				3	3	36	108	108	12.2	6		6	0.2	86.8	9																					
Б1.Б.05	Математика	1				6	6	36	216	216	22.2	10		12	0.2	184.8	9																					
Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии	1	1			5	5	36	180	180	26.1	6	20		0.1	153.9																						
Б1.Б.07	Физика	2	1			6	6	36	216	216	36.3	14	22		0.3	170.7	9																					
Б1.Б.08	Основы общей и неорганической химии	1				5	5	36	180	180	22.2	10	12		0.2	148.8	9																					
Б1.Б.09	Органическая химия	2				5	5	36	180	180	22.2	10	12		0.2	149	8.8																					
Б1.Б.10	Биохимия	2	2			3	3	36	108	108	10.1	4	6		0.1	97.9																						
Б1.Б.11	Технические основы проектирования оборудования для производства продуктов питания	2	1			10	10	36	360	360	48.3	10	38		0.3	302.7	9																					
Б1.Б.12	Тепло- и холодильная техника	2				3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9																						
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	2	2			3	3	36	108	108	10.1	4	6		0.1	97.9																						
Б1.Б.14	Процессы и аппараты пищевых производств	3				5	5	36	180	180	20.2	10	10		0.2	151	8.8																					
Б1.Б.15	Пищевая микробиология	2				4	4	36	144	144	18.2	8	10		0.2	116.8	9																					
Б1.Б.16	Пищевая химия	3				4	4	36	144	144	20.2	8	12		0.2	115	8.8																					
Б1.Б.17	Русский язык и культура речи	1				3	3	36	108	108	14.2			14	0.2	85	8.8																					
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	2	2			4	4	36	144	144	10.1	4		6	0.1	133.9																						
Б1.Б.19	Физическая культура и спорт	1				2	2	36	72	72	10.2	6		4	0.2	53	8.8																					
Б1.Б.20	Биология	2	2			2	2	36	72	72	10.1	4		6	0.1	61.9																						
Б1.Б.21	Психология личности	1				3	3	36	108	108	10.1	4		6	0.1	97.9																						
Б1.Б.22	Экология	3				3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																						
Б1.Б.23	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	2			4	4	36	144	144	14.1	6	8		0.1	129.9																						
Б1.Б.24	Физическая и коллоидная химия	3				4	4	36	144	144	20.2	8	12		0.2	114.8	9																					
Б1.Б.25	Правоведение (общий курс)	3				3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	88.8	9																					
Б1.Б.26	Гидромеханические процессы в пищевой промышленности	3				4	4	36	144	144	14.1	6	6	2	0.1	129.9																						
Б1.Б.27	Основы менеджмента	2				2	2	36	72	72	6.1	2		4	0.1	65.9																						
						108	108		3888	3888	472.6	162	174	132	4.6	3272.8	142.6																					
Вариативная часть																																						
Б1.В.01	Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий		3			4	4	36	144	144	20.1	8	12		0.1	123.9																						
Б1.В.02	Технология производства хлебобулочных изделий	4	3	4		10	10	36	360	360	50.3	22	28		0.3	300.9	8.8	7	252	12	16		0.2	215	8.8	зн												
Б1.В.03	Технология макаронных изделий		4			5	5	36	180	180	22.1	10	12		0.1	157.9		5	180	10	12		0.1	157.9		зн												
Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	4				4	4	36	144	144	22.2	10	12		0.2	113	8.8	4	144	10	12		0.2	113	8.8	зн												
Б1.В.05	Технологическое оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных производств	3		3		5	5	36	180	180	32.2	10	10	12	0.2	139	8.8																					
Б1.В.06	Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	5		5		3	3	36	108	108	26.2	10		16	0.2	73	8.8								3	108	10	16	0.2	73	8.8	зн						
Б1.В.07	Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		5			3	3	36	108	108	16.1	6		10	0.1	91.9									3	108	6	10	0.1	91.9								
Б1.В.08	Техническое обеспечение производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		4			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9		3	108	6		8	0.1	93.9		зн												
Б1.В.09	Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		4			3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9		3	108	6		8	0.1	93.9		зн												
Б1.В.10	Введение в технологию хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		1			4	4	36	144	144	10.1	4		6	0.1	133.9																						
Б1.В.11	Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	4		4		4	4	36	144	144	22.2	10	12		0.2	113	8.8	4	144	10	12		0.2	113	8.8	зн												
Б1.В.12	Технология производства муки		3			5	5	36	180	180	20.1	6	6	8	0.1	159.9																						
Б1.В.13	Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		2			4	4	36	144	144	16.1	6		10	0.1	127.9																						
Б1.В.14	Принципы научных исследований хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий		5			4	4	36	144	144	22.1	10	12		0.1	121.9									4	144	10	12		0.1	121.9							зн

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; 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
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-12; ПК-19; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.02	История	ОК-1
Б1.Б.03	Философия	ОК-1
Б1.Б.04	Экономика	ОК-2
Б1.Б.05	Математика	ПК-5
Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии	ОПК-1; ПК-6; ПК-26
Б1.Б.07	Физика	ПК-5
Б1.Б.08	Основы общей и неорганической химии	ПК-5
Б1.Б.09	Органическая химия	ПК-5
Б1.Б.10	Биохимия	ПК-5
Б1.Б.11	Технические основы проектирования оборудования для производства продуктов питания	ПК-23; ПК-24
Б1.Б.12	Тепло- и холодильная техника	ПК-5; ПК-23
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	ПК-5
Б1.Б.14	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ПК-5; ПК-7
Б1.Б.15	Пищевая микробиология	ПК-1; ПК-5
Б1.Б.16	Пищевая химия	ПК-1; ПК-5
Б1.Б.17	Русский язык и культура речи	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12; ПК-21
Б1.Б.19	Физическая культура и спорт	ОК-7
Б1.Б.20	Биология	ПК-5
Б1.Б.21	Психология личности	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.22	Экология	ПК-5
Б1.Б.23	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ПК-5
Б1.Б.24	Физическая и коллоидная химия	ПК-5
Б1.Б.25	Правоведение (общий курс)	ОК-6; ПК-22
Б1.Б.26	Гидромеханические процессы в пищевой промышленности	ПК-5; ПК-23
Б1.Б.27	Основы менеджмента	ПК-19; ПК-22

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В	Вариативная часть	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; 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
Б1.В.01	Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий	ПК-4; ПК-5
Б1.В.02	Технология производства хлебобулочных изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-10; ПК-11; ПК-26; ПК-27
Б1.В.03	Технология макаронных изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-10; ПК-11; ПК-26; ПК-27
Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-10; ПК-11; ПК-26; ПК-27
Б1.В.05	Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств	ПК-2; ПК-11; ПК-27
Б1.В.06	Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-20; ПК-23; ПК-24; ПК-26; ПК-27
Б1.В.07	Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-3; ПК-8
Б1.В.08	Техническое обеспечение производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-2; ПК-7; ПК-23; ПК-26; ПК-27
Б1.В.09	Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-23; ПК-24
Б1.В.10	Введение в технологию хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-21
Б1.В.11	Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-7
Б1.В.12	Технология производства муки	ПК-1
Б1.В.13	Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-19; ПК-22; ПК-25
Б1.В.14	Принципы научных исследований хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-9; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-18
Б1.В.15	Техно-химический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-3
Б1.В.16	Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	ОК-7
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	ОК-7

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес	ОК-7
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба	ОК-7
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ОПК-1; ПК-6; ПК-16; ПК-17; ПК-26
Б1.В.ДВ.02.01	Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-1; ПК-6; ПК-16; ПК-17; ПК-26
Б1.В.ДВ.02.02	Методы математического моделирования в производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-1; ПК-6; ПК-16; ПК-17; ПК-26
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ОПК-2; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические улучшители хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-18
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.04.01	Методы исследования свойств сырья и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.04.02	Экспертиза качества сырья и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.05.01	Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.05.02	Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий функционального назначения	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.06.01	Технология хлебобулочных изделий длительного хранения	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.06.02	Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07	ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.07.01	Санитарная гигиена и безопасность производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.07.02	Санитарный контроль в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производстве	ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08	ОПК-2; ПК-4; ПК-11; ПК-18
Б1.В.ДВ.08.01	Декор мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-11; ПК-18

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.08.02	Новые технологические решения при отделке мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-11; ПК-18
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09	ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.09.01	Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах	ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.09.02	Технология хранения хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий	ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.10.01	Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.10.02	Продукты растительного происхождения в детском питании	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.11.01	Биология и генетика дрожжей	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.11.02	Технология производства пищевых дрожжей	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.12	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.12.01	Использование вторичного сырья при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.12.02	Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.13	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.13	ПК-2; ПК-27
Б1.В.ДВ.13.01	Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-2; ПК-27
Б1.В.ДВ.13.02	Обеспечение технологических параметров при эксплуатации оборудования хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-2; ПК-27
Б2	Практики	ОК-4; ОК-5; ОК-8; 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
Б2.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-8; 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
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности(учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства)	ОК-4; ОК-5; ПК-4; ПК-9

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.В.02(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа	ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-20; ПК-22
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	ОК-5; ОК-8; 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-14; ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; 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
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; 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
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; 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
ФТД	Факультативы	ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-18
ФТД.В	Вариативная часть	ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-18
ФТД.В.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
ФТД.В.02	Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий	ПК-1; ПК-3; ПК-8

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого (с факультативами)				230	254	242	48	48	48	48	50
	Итого по ОП (без факультативов)				228	252	240	48	48	48	48	48
Б1	Дисциплины (модули)	51%	49%	33.3%	207	216	213	45	48	45	45	30
Б1.Б	Базовая часть				99	111	108	41	44	23		
Б1.В	Вариативная часть				105	108	105	4	4	22	45	30
Б2	Практики	0%	100%	0%	15	27	18	3		3	3	9
Б2.В	Вариативная часть				15	27	18	3		3	3	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9					9
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9					9
ФТД	Факультативы				2	2	2					2
ФТД.В	Вариативная часть				2	2	2					2
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					44.7	50.9	43.5	43	43	44.7
		в период гос. экзаменов										
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					998	199.8	200	199.6	199.5	199.1
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	6	5	3	1
		ЗАЧЕТ (За)						6	8	6	9	9
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								1	2	1
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					37.98%					