



### 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	Э	Э	У	У				*	*			*									К	К	К	К	К								
II																	*		К	К					Э	Э	Э	Э	Э						*	*			*											К	К	К	К	К					
III										Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	*		К	К	П	П													*	*			*													К	К	К	К	К			
IV		Э	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	Э	Э							*		К	К	П	П	П	П	Н	Н	Н	Н						*	*			*																	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	29 января 2018 г		22 25 февраля 2019 г		26 5 ноября 2019 г		10 14 сентября 2020 г		2 6 сентября 2021 г	
Дата окончания/Номер недели	9 марта 2018 г		28 5 апреля 2019 г		31 24 декабря 2019 г		17 2 ноября 2020 г		9 25 октября 2021 г	

### Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	<b>25 1/6</b>	<b>35 5/6</b>	<b>31 4/6</b>	<b>31 5/6</b>	<b>19 4/6</b>	144 1/6
Э	Экзаменационные сессии	<b>6 4/6</b>	<b>5 5/6</b>	<b>8</b>	<b>7 5/6</b>	<b>8</b>	36 2/6
У	Учебная практика	<b>2</b>					2
Н	Научно-исслед. работа					<b>2</b>	2
П	Производственная практика			<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	8
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					<b>6</b>	6
К	Каникулы	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	41
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	<b>2 1/6 (13 дн)</b>	<b>2 2/6 (14 дн)</b>	<b>2 2/6 (14 дн)</b>	<b>2 2/6 (14 дн)</b>	<b>2 2/6 (14 дн)</b>	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		<b>43</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	251







Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого академических часов										Курс 4								Курс 5												
		Экзам мен	Зачет	КП	КР	Эксперт ное	Факт	Часы 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.			
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																																						
<b>Базовая часть</b>																																						
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																					
<b>Вариативная часть</b>																																						
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							







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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	ОК-7
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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.08.01	Декор мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-11; ПК-18
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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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
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%					