

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 15.12.2025 15:54:50
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 8 от 14.05.2025

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Продукты питания из растительного сырья

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Институт: биотехнологии

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Форма обучения: заочная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1041 от 17.08.2020

Срок получения образования: 5 л.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.) (в сферах...)
33.010	КОНДИТЕР
33.014	ПЕКАРЬ

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

технологический

организационно-управленческий

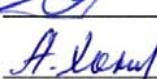
проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

 / С.А. Макаров/

Начальник УОКО

 / А.Б. Хохлов/

Директор

 / Н.В. Коник/



Календарный учебный график 2025-2026 г.

Календарный учебный график 2026-2027 г.

Календарный учебный график 2027-2028 г.

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль				
Пн	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	1	8	15	22	29			
Вт	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	29	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29			
Ср	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30		
Чт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	3		
Пт	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	21	7	14	21	28	4	11	18	25	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	3		
Сб	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	21	8	15	22	29	5	12	19	26	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2		
Вс	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3		
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	53		

Календарный учебный график 2028-2029 г.

Календарный учебный график 2029-2030 г.

График сессий

	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5					
	Летняя сессия	Летняя сессия	Летняя сессия	Летняя сессия	Летняя сессия					
Продолжительность	40	40	50	50	50					
Дата начала/Номер недели	19 января 2026 г.	21	15 февраля 2027 г.	25	8 ноября 2027 г.	11	9 октября 2028 г.	7	24 сентября 2029 г.	5
Дата окончания/Номер недели	27 февраля 2026 г.	26	26 марта 2027 г.	30	27 декабря 2027 г.	18	27 ноября 2028 г.	14	12 ноября 2029 г.	12

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	37	35	33 2/6	33 1/6	22 2/6	160 5/6
Э	Экзаменационные сессии	5 4/6	5 3/6	7 1/6	7	7	32 2/6
У	Учебная практика		2	2			4
Н	Научно-исслед. работа					2	2
П	Производственная практика				2	4	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6
К	Каникулы	7	7 1/6	7 2/6	7 4/6	8 4/6	37 5/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 2/6 (14 дн)	2 2/6 (14 дн)	2 1/6 (13 дн)	2 1/6 (13 дн)	2 1/6 (13 дн)	11 1/6 (67 дн)
Продолжительность обучения							
Итого		52	52	52	52	52 1/6	260 1/6

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1						Курс 2						Курс 3																					
			Экза мен	Зачет	КП	КР	Экспер тное	Факт		Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.									
Индекс	Наименование																																															
Блок 1. Дисциплины (модули)							213	213		7996	7996	978	6789.2	228.8	49	1846	60	44	90	1590.4	61.6		44	1666	68	46	84	1397.6	70.4		45	1702	72	88	34	1464	44											
Обязательная часть				104	104		3744	3744	458	3136.4	149.6	37	1332	48	26	80	1116.4	61.6		32	1152	48	22	70	959.2	52.8		14	504	30	26	10	420.4	17.6														
61.0.01	Иностранный язык	2	1				7	7	36	252	252	32	211.2	8.8	4	144			16	128		3	3	108		16	83.2	8.8	э																			
61.0.02	Философия	2					3	3	36	108	108	10	89.2	8.8								3	108	4		6	89.2	8.8	э																			
61.0.03	Экономическая культура	2					2	2	36	72	72	8	64								2	72	4		4	64		э																				
61.0.04	Математика (базовый уровень)	1					3	3	36	108	108	14	85.2	8.8	3	108	6		8	85.2	8.8	э																										
61.0.05	Прикладная математика в технологии продуктов питания из растительного сырья	12					6	6	36	216	216	20	196		2	72	4		6	62		3	4	144	4		6	134		з																		
61.0.06	Информатика	1					4	4	36	144	144	14	121.2	8.8	4	144	4		10	121.2	8.8	э																										
61.0.07	Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии продуктов питания из растительного сырья	2					3	3	36	108	108	10	89.2	8.8							3	108	4		6	89.2	8.8	э																				
61.0.08	Физика	1					3	3	36	108	108	14	85.2	8.8	3	108	6	8		85.2	8.8	э																										
61.0.09	Технические основы проектирования оборудования для производства продуктов питания	2	1				9	9	36	324	324	38	277.2	8.8	4	144		10	4	130		3	5	180	8	8	8	147.2	8.8	э																		
61.0.10	Тепло- и холодильная техника	2					4	4	36	144	144	14	130								4	144	4	4	6	130		з																				
61.0.11	Электротехника и электроника	3					2	2	36	72	72	12	60																					2	72	6	6	60	3									
61.0.12	Процессы и аппараты пищевых производств	4					4	4	36	144	144	26	109.2	8.8																																		
61.0.13	Русский язык и культура речи	1					3	3	36	108	108	8	91.2	8.8	3	108			8	91.2	8.8	э																										
61.0.14	Безопасность жизнедеятельности	3					3	3	36	108	108	10	89.2	8.8																	3	108	4	6	89.2	8.8	э											
61.0.15	Физическая культура и спорт	1					2	2	36	72	72	4	59.2	8.8	2	72	2	2	2	59.2	8.8	э																										
61.0.16	Биология	1					2	2	36	72	72	8	55.2	8.8	2	72	2	6	55.2	8.8	э																											
61.0.17	Психология работы в малых группах	3					2	2	36	72	72	8	64																			2	72	4	4	64	3											
61.0.18	Социология	5					2	2	36	72	72	8	64																																			
61.0.19	Экология	4					3	3	36	108	108	12	96																																			
61.0.20	Правоведение	4					3	3	36	108	108	12	87.2	8.8																																		
61.0.21	Гидромеханические процессы в пищевой промышленности	3					3	3	36	108	108	14	94																						3	108	6	8	94	3								
61.0.22	Менеджмент	5					2	2	36	72	72	12	60																																			
61.0.23	Пищевая микробиология	3					4	4	36	144	144	22	113.2	8.8																				4	144	10	12	113.2	8.8	3								
61.0.24	Химия	12					12	12	432	432	34	380.4	17.6	6	216	8	8	191.2	8.8	э	6	216	8	10	189.2	8.8	э																					
61.0.24.01	Неорганическая и аналитическая химия	1					6	6	36	216	216	16	191.2	8.8	6	216	8	8		191.2	8.8	э																										
61.0.24.02	Органическая, физическая и коллоидная химия	2					6	6	36	216	216	18	189.2	8.8								6	216	8	10		189.2	8.8	э																			
61.0.25	История России	2	1				4	4	36	144	144	58	77.2	8.8	2	72	12	16	44		3	2	72	12	18	33.2	8.8	э																				
61.0.26	Специальная педагогика и специальная психология	4					2	2	36	72	72	8	64																																			
61.0.27	Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания из растительного сырья	5					2	2	36	72	72	12	60																																			
61.0.28	Основы военной подготовки	5					3	3	36	108	108	8	100																																			
61.0.29	Основы российской государственности	1					2	2	36	72	72	8	64		2	72	4	4	64		3																											
Часть, формируемая участниками образовательных отношений				109	109		4252	4252	520	3652.8	79.2	12	514	12	18	10	474			12	514	20	24	14	438.4	17.6		31	1198	42	62	24	1043.6	26.4														
61.8.01	Пищевая химия в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	3					4	4	36	144	144	16	128																						4	144	6	10	128	3								
61.8.02	Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий	3					3	3	36	108	108	18	90																						3	108	6	6	90	3								
61.8.03	Технология производства хлебобулочных изделий	3					3	12	12	36	432	432	32	391.2	8.8																																	
61.8.04	Технология макаронных изделий	2					6	6	36	216	216	22	185.2	8.8																																		
61.8.05	Технология сахаристых кондитерских изделий	4					5	5	36	180	180	16	164																																			
61.8.06	Технология мучных кондитерских изделий	3					4	4	36	144	144	22	113.2	8.8																																		
61.8.07	Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производства	3					5	5	36	180	180	28	143.2	8.8																																		
61.8.08	Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	4					5	5	36	180	180	20	151.2	8.8																																		
61.8.09	Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	4					3	3	36	108	108	12	96																																			
61.8.10	Поточечно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	4					3	3	36	108	108	16	92																																			
61.8.11	Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	4					3	3	36	108	108	10	98																																			
61.8.12	Общая технология отрасли	2	1				8	8	36	288	288	42	237.2	8.8	5	180	4	8	4	164		3	3	108	8	14	4	73.2	8.8	э																		
61.8.13	Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобул																																															

-	-	-	Формы пром. атт.				з.е.	-	Итого акад. часов					Курс 4					Курс 5										
			Экз. мен	Зачет	КП	КР			Экспер. тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер. тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт. роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт. роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр
Индекс	Наименование																												
Блок 1. Дисциплины (модули)					213	213			7996	7996	978	6789.2	228.8	45	1702	80	50	64	1481.6	26.4		30	1080	78	52	68	855.6	26.4	
Обязательная часть					104	104			3744	3744	458	3136.4	149.6	12	432	24	14	20	356.4	17.6		9	324	12		28	284		
61.0.01	Иностранный язык	2	1		7	7	36	252	252	32	211.2	8.8																	
61.0.02	Философия	2			3	3	36	108	108	10	89.2	8.8																	
61.0.03	Экономическая культура	2			2	2	36	72	72	8	64																		
61.0.04	Математика (базовый уровень)	1			3	3	36	108	108	14	85.2	8.8																	
61.0.05	Прикладная математика в технологии продуктов питания из растительного сырья	12			6	6	36	216	216	20	196																		
61.0.06	Информатика	1			4	4	36	144	144	14	121.2	8.8																	
61.0.07	Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологиях продуктов питания из растительного сырья	2			3	3	36	108	108	10	89.2	8.8																	
61.0.08	Физика	1			3	3	36	108	108	14	85.2	8.8																	
61.0.09	Технические основы проектирования оборудования для производства продуктов питания	2	1		9	9	36	324	324	38	277.2	8.8																	
61.0.10	Тепло- и холодильная техника	2			4	4	36	144	144	14	130																		
61.0.11	Электротехника и электроника	3			2	2	36	72	72	12	60																		
61.0.12	Процессы и аппараты пищевых производств	4			4	4	36	144	144	26	109.2	8.8	4	144	12	14		109.2	8.8	3									
61.0.13	Русский язык и культура речи	1			3	3	36	108	108	8	91.2	8.8																	
61.0.14	Безопасность жизнедеятельности	3			3	3	36	108	108	10	89.2	8.8																	
61.0.15	Физическая культура и спорт	1			2	2	36	72	72	4	59.2	8.8																	
61.0.16	Биология	1			2	2	36	72	72	8	55.2	8.8																	
61.0.17	Психология работы в малых группах	3			2	2	36	72	72	8	64																		
61.0.18	Социология	5			2	2	36	72	72	8	64											2	72	4	4	64	3		
61.0.19	Экология	4			3	3	36	108	108	12	96		3	108	4		8	96		3									
61.0.20	Правоведение	4			3	3	36	108	108	12	87.2	8.8	3	108	4		8	87.2	8.8	3									
61.0.21	Гидромеханические процессы в пищевой промышленности	3			3	3	36	108	108	14	94																		
61.0.22	Менеджмент	5			2	2	36	72	72	12	60											2	72	4	8	60	3		
61.0.23	Пищевая микробиология	3			4	4	36	144	144	22	113.2	8.8																	
61.0.24	Химия	12			12	12	432	432	34	380.4	17.6																		
61.0.24.01	Неорганическая и аналитическая химия	1			6	6	36	216	216	16	191.2	8.8																	
61.0.24.02	Органическая, физическая и коллоидная химия	2			6	6	36	216	216	18	189.2	8.8																	
61.0.25	История России	2	1		4	4	36	144	144	58	77.2	8.8																	
61.0.26	Специальная педагогика и специальная психология	4			2	2	36	72	72	8	64		2	72	4		4	64		3									
61.0.27	Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания из растительного сырья	5			2	2	36	72	72	12	60										2	72		12	60	3			
61.0.28	Основы военной подготовки	5			3	3	36	108	108	8	100										3	108	4	4	100	3			
61.0.29	Основы российской государственности	1			2	2	36	72	72	8	64																		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					109	109			4252	4252	520	3652.8	79.2	33	1270	56	36	44	1125.2	8.8		21	756	66	52	40	571.6	26.4	
61.B.01	Пищевая химия в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	3			4	4	36	144	144	16	128																		
61.B.02	Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий	3			3	3	36	108	108	18	90																		
61.B.03	Технология производства хлебобулочных изделий	3			12	12	36	432	432	32	391.2	8.8																	
61.B.04	Технология макаронных изделий	2			6	6	36	216	216	22	185.2	8.8																	
61.B.05	Технология сахаристых кондитерских изделий	4			5	5	36	180	180	16	164		5	180	4	12		164		3									
61.B.06	Технология мучных кондитерских изделий	3			4	4	36	144	144	22	113.2	8.8																	
61.B.07	Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производства	3			5	5	36	180	180	28	143.2	8.8																	
61.B.08	Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	4			5	5	36	180	180	20	151.2	8.8	5	180	8		12	151.2	8.8	3п									
61.B.09	Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	4			3	3	36	108	108	12	96		3	108	4	2	6	96		3									
61.B.10	Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	4			3	3	36	108	108	16	92		3	108	8		8	92		3									
61.B.11	Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	4			3	3	36	108	108	10	98		3	108	4		6	98		3									
61.B.12	Общая технология отрасли	2	1		8	8	36	288	288	42	237.2	8.8																	
61.B.13	Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных кондитерских и макаронных изделий	5			4	4	36	144	144	22	113.2	8.8									4	144	10	12		113.2	8.8	3п	
61.B.14	Технология производства муки	4			4	4	36	144	144	22	122		4	144	10		12	122		3									
61.B.15	Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	5			2	2	36	72	72	22	50										2	72	10		12	50		3	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-13; ПК-14
Б1.0	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4
Б1.0.01	Иностранный язык	УК-4
Б1.0.02	Философия	УК-5
Б1.0.03	Экономическая культура	УК-10; ОПК-5
Б1.0.04	Математика (базовый уровень)	УК-1
Б1.0.05	Прикладная математика в технологии продуктов питания из растительного сырья	УК-1
Б1.0.06	Информатика	ОПК-1
Б1.0.07	Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии продуктов питания из растительного сырья	ОПК-1
Б1.0.08	Физика	ОПК-2
Б1.0.09	Технические основы проектирования оборудования для производства продуктов питания	ОПК-3
Б1.0.10	Тепло- и холодильная техника	ОПК-3
Б1.0.11	Электротехника и электроника	ОПК-3
Б1.0.12	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3; ПК-4
Б1.0.13	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.0.14	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.0.15	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.0.16	Биология	ОПК-2
Б1.0.17	Психология работы в малых группах	УК-3; УК-6
Б1.0.18	Социология	УК-5
Б1.0.19	Экология	ОПК-2
Б1.0.20	Правоведение	УК-2; УК-11
Б1.0.21	Гидромеханические процессы в пищевой промышленности	ОПК-3; ПК-4
Б1.0.22	Менеджмент	ОПК-4
Б1.0.23	Пищевая микробиология	ОПК-2
Б1.0.24	Химия	ОПК-2
Б1.0.24.01	Неорганическая и аналитическая химия	ОПК-2
Б1.0.24.02	Органическая, физическая и коллоидная химия	ОПК-2
Б1.0.25	История России	УК-5
Б1.0.26	Специальная педагогика и специальная психология	УК-9
Б1.0.27	Статистические методы обработки данных в технологии продуктов питания из растительного сырья	ОПК-2
Б1.0.28	Основы военной подготовки	УК-8
Б1.0.29	Основы российской государственности	УК-5
Б1.Б	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-13; ПК-14
Б1.Б.01	Пищевая химия в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПК-4
Б1.Б.02	Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий	ПК-5
Б1.Б.03	Технология производства хлебобулочных изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.Б.04	Технология макаронных изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.Б.05	Технология сахаристых кондитерских изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.Б.06	Технология мучных кондитерских изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.Б.07	Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производства	ПК-7
Б1.Б.08	Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-13; ПК-14
Б1.Б.09	Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-9
Б1.Б.10	Поточно-технологические линии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-6; ПК-7
Б1.Б.11	Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-13
Б1.Б.12	Общая технология отрасли	ПК-5
Б1.Б.13	Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-6

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.14	Технология производства муки	ПК-5; ПК-7
Б1.В.15	Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-11
Б1.В.16	Принципы научных исследований хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-2
Б1.В.17	Техно-химический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-8
Б1.В.18	Пищевые добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-5
Б1.В.19	Структура пищевых систем	ПК-5
Б1.В.20	Технология производства пищевых дрожжей	ПК-5
Б1.В.21	Безопасность сырья, продукции и технологических процессов при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-8
Б1.В.22	Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-6
Б1.В.23	Разработка нормативной и технической документации при производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-9; ПК-14
Б1.В.24	Тара и упаковка продуктов и товаров пищевых производств	ПК-5; ПК-7
Б1.В.25	Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	УК-7
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	УК-7
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес	УК-7
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба	УК-7
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.02.01	Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.02.02	Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения	ПК-5; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.03.01	Технология хлебобулочных изделий длительного хранения	ПК-5; ПК-7
Б1.В.ДВ.03.02	Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения	ПК-5; ПК-7
Б2	Практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14
Б2.0	Обязательная часть	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14
Б2.В.01(У)	Ознакомительная	ПК-2; ПК-6
Б2.В.02(У)	Технологическая практика	ПК-8; ПК-9
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	ПК-2; ПК-5; ПК-12; ПК-13; ПК-14
Б2.В.05(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-13
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; 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
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; 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
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-6
ФТД.01	Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий	ПК-6
ФТД.02	Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий	ПК-6

		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
					Мин.	Макс.	Факт					
	Итого (с факультативами)				242	242	242	49	47	49	49	48
	Итого по ОП (без факультативов)				240	240	240	49	47	48	48	48
Б1	Дисциплины (модули)	49%	51%	5.5%	213	213	213	49	44	45	45	30
Б1.0	Обязательная часть				104	104	104	37	32	14	12	9
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				109	109	109	12	12	31	33	21
Б2	Практика	0%	100%	0%	18	18	18		3	3	3	9
Б2.0	Обязательная часть											
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				18	18	18		3	3	3	9
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9	9					9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	2	2			1	1	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				41.8	43.3	41.2	43	43.3	36.9	
		в период гос. экзаменов										
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				195.6	194	198	194	194	198	
		необязательная				4			4	4		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				978	194	198	194	194	198	
		Блок Б2										
		Блок Б3				16					16	
		Блок ФТД				8			4	4		
		Итого по всем блокам				1002	194	198	198	198	214	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	8	5	3	3
		ЗАЧЕТ (За)						8	4	7	10	8
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								1	1	1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1		
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных						36.61%				
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						43.3%					
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						12.23%					