К А Л Е Н Д А Р Н Ы Й   У Ч Е Б Н Ы Й   Г Р А Ф И К

на 2018 - 2019 учебный год

Институт пищевых производств

(очная форма обучения)

Курс	Группы	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август				Итого									
			3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	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	Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	Экзаменационные сессии	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Научно-исследовательская работа	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	Каникулы	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)
			4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	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										
			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	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28										
			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	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										
			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	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										
		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	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	31										
		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	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											
		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										
		2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2										
СПО		19.02.08									Технология мяса и мясных продуктов (на базе основного общего образования)																																																						
1	П-1-18о	=									а	*								К	*		Э									а													Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К	37н 5д	2н						39н 5д	10н	2н 2д
		=																		*	*		Э																																											
		=																		*		Э	К														*						*																							
		=																		*		Э	К														*	*																												
		=																		*		Э	К						*																																						
		К																		*		Э	К				*																																									
2	П-1-17о	=									а	*							Э	К	*	К										а							Э	У	У	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	31н	2н	6н 5д					39н 5д	10н	2н 2д
		=																		*	*																						У																						
		=																		*	К																*						*																						
		=																		*	К																*	*					У																						
		=																		*	К								*														У																						
		К																		*	К						*																У																						
3	П-1-16о	=									а	*							Э	К	*	К										а		Э	У	У	У	У	У	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	26н 3д	2н	4н 3д	5н 5д				38н 5д	11н	2н 2д
		=																		*	*																У	У					П																						
		=																		*	К																*	У					*																						
		=																		*	К																*	*					П																						
		=																		*	К								*								У	У					П																						
		К																		*	К						*										У	У					П																						

Курс	Группы	Сентябрь				Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август				Итого								
		3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	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	Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	Экзаменационные сессии	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Научно-исследовательская работа	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	Каникулы	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)
		4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	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											
		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	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28											
		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	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											
		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	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											
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	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	31											
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	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											
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											
2		1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2											
СПО		**19.02.08**								**Технология мяса и мясных продуктов (на базе среднего общего образования)**																																																				
1	П-2-18о	=								а	*						Э	К	*	К										а																											31н	2н	6н 5д					39н 5д	10н	2н 2д
		=																	*																																						
		=																	*	К																																						
		=																	*	К																																						
		=																	*	К																																						
		К																	*	К																																						
2	П-2-17о	=								а	*						Э	К	*	К										а																											26н 3д	2н	4н 3д	5н 5д				38н 5д	11н	2н 2д
		=																	*																																						
		=																	*	К																																						
		=																	*	К																																						
		=																	*	К																																						
		К																	*	К																																						
3	П-2-16о	=	П	П	П	П				а	*						Э	К	*											а	Э	П	П	П	Пд	Пд	Пд		Пд	Пд	Пд		Пд	Пд	Пд		Д	Д		=	=	=	=	=	=	=	=	=	22н 3д	1н		7н	3н 3д		5н 5д	39н 5д	1н	2н 2д
		=																	*	К																																						
		=																	*	К																																						
		=																	*	К																																						
		=																	*	К																																						
		К																	*	К																																						

Курс	Группы	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август				Итого									
			3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	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	Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	Экзаменационные сессии	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Научно-исследовательская работа	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	Каникулы	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)
			4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	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										
			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	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28										
			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	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										
			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	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										
		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	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	31										
		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	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											
		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										
		2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2										
ВО-бакалавриат		15.03.02									Технологические машины и оборудование□ профиль: Машины и аппараты пищевых производств																																																							
1	П-36-18о	=									а	*								К	*	Э	Э	К								а										Э	Э	Э	К	У	У	У	У	К	К	К	К	К	34н	4н 4д	4н					42н 4д	7н 1д	2н 2д
		=																		*	*		Э	К																			Э	Э	К				У															
		=																		*			Э	К													*						*	Э	У				К															
		=																		*			Э														*	*					Э	Э	У				К															
		=																		*			Э						*														Э	Э	У				К															
		К																		*	Э		К				*																Э	К	У				К															
2	П-36-17о	=									а	*								К	*	Э	Э	К								а											Э	Э	К	П	П	К	К	К	К	К	К	К	35н	4н		2н				41н	8н 5д	2н 2д
		=																		*	*		Э	К																			Э		К		П																	
		=																		*			Э														*						*		К		П																	
		=																		*			Э														*	*					Э		П		К																	
		=																		*			Э						*														Э		П		К																	
		К																		*	Э		К				*															Э	Э		П		К																	
ВО-бакалавриат		35.03.07									Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции□ профиль: Управление качеством и безопасностью продуктов питания																																																							
1	П-35-18о	=									а	*								К	*	Э	Э	К								а											Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	34н 2д	4н	4н					42н 2д	7н 3д	2н 2д
		=																		*	*		Э	К																			Э	Э																				
		=																		*			Э	К													*						*	Э																				
		=																		*			Э	К													*	*					Э	Э																				
		=																		*			Э	К					*													Э	Э	Э																				
		К																		*	Э		К				*															Э	Э	К																				
2	П-35-17о	=									а	*								К	*	Э	Э	К								а											Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	34н 3д	4н	4н					42н 3д	7н 2д	2н 2д
		=																		*	*		Э	К																			Э																					
		=																		*			Э	К													*						*																					
		=																		*			Э	К													*	*					Э																					
		=																		*			Э	К					*														Э																					
		К																		*	Э		К				*															Э	Э																					

Курс	Группы	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август				Итого									
			3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	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	Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	Экзаменационные сессии	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Научно-исследовательская работа	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	Каникулы	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)
			4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	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										
			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	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28										
			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	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										
			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	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										
		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	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	31										
		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	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											
		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										
		2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2										
ВО-бакалавриат		**19.03.02**									**Продукты питания из растительного сырья профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**																																																							
1	П-31-18о	=										*								К	*		Э																						Э																			
		=																		*	*		Э																						Э																			
		=									а									*		Э	Э	К								а					*						*	Э	К	У	У	У	У	К	К	К	К	К	35н 2д	3н 2д	4н					42н 4д	7н 1д	2н 2д
		=																		*			Э														*	*							К																			
		=																		*			Э						*																К																			
		К																		*	Э		К				*																		К																			
2	П-31-17о	=										*								К	*			Э																					Э																			
		=																		*	*			Э																					Э																			
		=									а									*			Э	К								а					*						*	Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К	К	36н	3н 4д		2н				41н 4д	8н 1д	2н 2д
		=																		*		Э		К													*	*							Э																			
		=																		*		Э		К					*																Э																			
		К																		*		Э		К			*																		К																			
3	П-31-16о	=										*								К	*		Э	Э																					Э																			
		=																		*	*		Э	Э																					Э																			
		=									а									*			Э	Э								а					*						*	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	36н	2н 5д		4н				42н 5д	7н	2н 2д
		=																		*		Э	Э	К													*	*							К																			
		=																		*		Э	Э	К					*																К																			
		К																		*		Э	К	К			*																		К																			
4	П-31-15о	=										*									*		Э												Э		П	Пд					Д			Д																		
		=																		*	*		Э												Э		П	Пд					Д			К																		
		=									а									*		Э	Э									а			Э	П	*	Пд	Пд	Д	Д	Д	*	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	28н 1д	2н 4д		2н	2н		6н	40н 5д	9н	2н 2д
		=																		*			Э												П		*	*					Д			К																		
		=																		*	Э								*						П		П	Пд					Д			К																		
		К																		*	Э						*							Э	П		Пд	Пд					Д			К																		

Курс	Группы	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Итого: Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	Экзаменационные сессии	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Научно-исследовательская работа	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	Каникулы	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)
ВО-бакалавриат		**19.03.03**												**Продукты питания животного происхождения□ профиль: Технология мяса и мясных продуктов**									
1	П-34-18о	= = = = = К	а	* * * * * Э	Э Э	Э К К К К Э	* * * * *	а	* * * * *	* * * * * Э	Э Э Э К К	У У У К К К К К	34н 3д	4н	4н					42н 3д	7н 2д	2н 2д
2	П-34-17о	= = = = = К	а	* * * * * Э	Э Э Э Э Э К	* * * * *	а	* * * * *	* * * * *	* * * * * Э	Э Э П П П К К К К К К К	35н 4д	3н 2д		2н					41н	8н 5д	2н 2д
3	П-34-16о	= = = = = К	а	* * * * * Э	Э Э Э К К К К Э	* * * * *	а	* * * * *	* * * * *	* * * * *	Э Э Э Э Э П П П П К К К К К	34н 3д	4н		4н					42н 3д	7н 2д	2н 2д
4	П-34-15о	= = = = = К	а	* * * * * Э	Э Э Э Э Э	* * * * *	а	Э П П П Э П	П Пд Пд Пд Пд Пд	Пд Д Д Д Д Д	Д Д Д Д Д Д Д	Д К К К К К К К К К	28н 1д	2н 4д		2н	2н		6н	40н 5д	9н	2н 2д

Курс	Группы	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август				Итого									
			3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	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	Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	Экзаменационные сессии	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Научно-исследовательская работа	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)	Каникулы	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)
			4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	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										
			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	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28										
			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	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										
			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	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										
		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	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	31										
		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	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											
		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										
		2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2										
ВО-магистратура		**19.04.02**									**Продукты питания из растительного сырья** **направленности: Управление качеством и безопасностью продукции АПК, Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания**																																																									
1	П-41-18о	=									а	*	Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	*											а	У	У	У	У	Э	Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	П	П	П	К	К	К	К	К	20н 4д	2н	4н	4н		12н		42н 4д	7н 1д	2н 2д
		=											Э						Н	*	*															У	Э	Э					Н		П				К															
		=											Э						Н	*	К															У	*	Э					*		П				К															
		=											Н						К	*																У	*	*					Н		П				К															
		=											Н						К	*									*							У	Э	К					Н		П				К															
		К										Э	Н						К	*							*					У				Э	Э	К					Н		П				К															
2	П-41-17о	=									а	*		Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	*										Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Пд	Пд	Пд	Пд	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	К	19н 1д	1н 3д			4н	12н	4н	40н 4д	9н 1д	2н 2д
		=												Н						*	*										Э						Н	Пд			Пд		Д																						
		=											Э	Н						*											Н						*	Пд			Пд		*																						
		=											Э	Н						*											Н						*	*			Пд		Д																						
		=											Э	Н						*									*	Э	Н						Пд	Пд			Пд		Д																						
		К											Э	Н						*							*			Э	Н						Пд	Пд			Д		Д																						
ВО-магистратура		**19.04.03**									**Продукты питания животного происхождения□** **направленность: Ресурсосберегающие технологии в получении продуктов питания животного происхождения**																																																									
1	П-43-18о	=									а	*	Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	К	*											а		У	У	У	У	Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	П	П	П	К	К	К	К	К	21н 2д	1н 2д	4н	4н		12н		42н 4д	7н 1д	2н 2д
		=											Э						Н	*	*																У	Э					Н		П				К															
		=											Э						Н	*	К																*	Э					*		П				К															
		=											Н						К	*													У				*	*					Н		П				К															
		=											Н						К	*									*				У				У	К					Н		П				К															
		К										Э	Н						К	*							*						У				Э	К					Н		П				К															
2	П-43-17о	=									а	*		Э	Н	Н	Н	Н	Н	Н	*									а		Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Пд	Пд	Пд	Пд	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К	19н 5д	1н 2д			4н	12н	4н	41н 1д	8н 4д	2н 2д
		=												Э						*	*										Э						Н	Пд				Пд	Д			Д																		
		=												Э						*	Н										Э						*	Пд				Д	*			Д																		
		=												Н						*	Н										Э						*	*				Д	Д			К																		
		=												Н						*									*		Э						Н	Пд				Д	Д			К																		
		К											Э	Н						*							*				Н						Н	Пд				Д	Д			К																		