

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Красноярский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 29.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность Технология продуктов питания из растительного сырья
(профиль):
Кафедра: Технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств
Институт: Пищевых производств

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Заочная форма

Срок получения образования: 4 г. 9 м.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

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

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

технологический

организационно-управленческий

проектный

СОГЛАСОВАНО

проректор по УВРиМП

начальник УМО

и.о. директора ИПП

председатель методической комиссии ИПП
исполнительный директор ООО "Дивногорский
хлебозавод"

УТВЕРЖДАЮ

ректор

Пыжикова И.И.

"29"



/ Крымкова В.Г./

/ Новикова В.Б./

/ Чарлыгина И.А./

/ Кох Д.А./

/ Демидов Е.Л./

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	=	=	=	=			Э	Э	Э	К	К							К	*							*		*																			К	К	К				
										К	К							К	*										Э	Э	Э																						
										К	К							*	*																																		
										К	К							*	*																																		
										К								*																																			
										К								*																																			
										К								*	*																																		
										К								*	*																																		
										К								*	*																																		
										К								*	*																																		
										К								*	*																																		
										К								*	*																																		
										К								*	*																																		
										К								*	*																																		
										К								*	*																																		
										К								*	*																																		
										К								*	*																																		
										К								*	*																																		
										К								*	*																																		
										К								*	*																																		
										К								*	*																																		
										К								*	*																																		
										К								*	*																																		

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	34 4/6	30 5/6	28 3/6	29 4/6	12 5/6	136 3/6
Э	Экзаменационные сессии	6	5 4/6	7 2/6	7 1/6	7	33 1/6
У	Учебная практика		4	4			8
П	Производственная практика				4	4	8
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6
К	Продолжительность каникул	63 дн	65 дн	70 дн	63 дн	49 дн	310 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	14 дн	14 дн	14 дн	14 дн	14 дн	70 дн
Продолжительность		365 дн	365 дн	365 дн	365 дн	275 дн	
Високосный год		-	-	-	-	-	
Студентов				28			
Групп				1			

[illegible]

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.16	Философия	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
Б1.О.06	Основы проектной деятельности	
Б1.О.12	Правоведение	
Б1.О.13	Экология и охрана окружающей среды	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.05	Культурология	
Б1.О.24	Организационное поведение	
Б1.О.35	Основы товароведения продовольственных товаров	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические приемы оформления продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Эстетика и дизайн продуктов питания	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.02	Культура питания	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)	УК
Б1.О.04	Русский язык, культура речи и деловое общение	
Б1.О.08	Иностранный язык	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.05	Культурология	
Б1.О.11	История (история России, всеобщая история)	
Б1.О.16	Философия	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
Б1.О.03	Физическая культура и спорт	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Технология приготовления пищи	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.03	Физическая культура и спорт	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания	
Б1.В.ДВ.06.01	Общая физическая подготовка	
Б1.В.ДВ.06.02	Спортивные игры	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
Б1.О.13	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.28	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
Б1.О.25	Общая и социальная психология	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.О.23	Экономика	
Б1.О.38	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
Б1.О.12	Правоведение	
Б1.О.23	Экономика	
Б1.О.25	Общая и социальная психология	
Б1.О.38	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.09	Информатика	
Б1.О.34	Автоматизированные системы управления	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.01	Математика и математическая статистика	
Б1.О.02	Физика	
Б1.О.07	Химия	
Б1.О.13	Экология и охрана окружающей среды	
Б1.О.15	Биохимия растительного сырья	
Б1.О.17	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.18	Пищевая микробиология	
Б1.О.22	Пищевая химия	
Б1.О.33	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	
Б1.О.35	Основы товароведения продовольственных товаров	
Б1.О.37	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
Б1.О.14	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.О.19	Электротехника и электроника	
Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.27	Основы проектирования предприятий отрасли	
Б1.О.29	Технологическое оборудование пищевых производств	
Б1.О.30	Основы реологии пищевых масс	
Б1.О.34	Автоматизированные системы управления	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК
Б1.О.10	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	
Б1.О.17	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.21	Технология макаронных изделий	
Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.31	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.О.32	Комплексная переработка растительного сырья	
Б1.О.33	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	
Б1.О.34	Автоматизированные системы управления	
Б1.О.36	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК
Б1.О.23	Экономика	
Б1.О.35	Основы товароведения продовольственных товаров	
Б1.О.38	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья	-
Б1.О.02	Физика	
Б1.О.15	Биохимия растительного сырья	
Б1.О.18	Пищевая микробиология	
Б1.О.19	Электротехника и электроника	
Б1.О.20	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б1.О.22	Пищевая химия	
Б1.О.31	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.О.32	Комплексная переработка растительного сырья	
Б1.О.33	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях	
Б1.О.36	Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности	
Б1.О.37	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	
Б1.В.01	Технология муки и крупы	
Б1.В.02	Технология производства безалкогольных напитков	
Б1.В.03	Технология производства алкогольных напитков	
Б1.В.04	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.05	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.07	Технология переработки плодоовощной продукции	
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов	
Б1.В.09	Технология национальных мучных изделий	
Б1.В.10	Технология восточных сладостей	
Б1.В.ДВ.04.01	Основы физиологии питания и диетологии	
Б1.В.ДВ.04.02	Концепция здорового питания	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	-
Б1.О.10	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	
Б1.О.17	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.21	Технология макаронных изделий	
Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.30	Основы реологии пищевых масс	
Б1.О.31	Системы управления качеством и безопасностью продуктов питания	
Б1.О.32	Комплексная переработка растительного сырья	
Б1.В.01	Технология муки и крупы	
Б1.В.02	Технология производства безалкогольных напитков	
Б1.В.03	Технология производства алкогольных напитков	
Б1.В.04	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.05	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология переработки плодоовощной продукции	
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов	
Б1.В.09	Технология национальных мучных изделий	
Б1.В.10	Технология восточных сладостей	
Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические приемы оформления продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Эстетика и дизайн продуктов питания	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Учебная практика (ознакомительная)	
Б2.О.01.02(У)	Учебная практика (технологическая)	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.В.01	Технология приготовления пищи	
ПК-3	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	-
Б1.О.10	Зерноведение с основами технологии переработки зерна	
Б1.О.17	Введение в технологию продуктов питания	
Б1.О.21	Технология макаронных изделий	
Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.35	Основы товароведения продовольственных товаров	
Б1.О.37	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	
Б1.В.01	Технология муки и крупы	
Б1.В.02	Технология производства безалкогольных напитков	
Б1.В.03	Технология производства алкогольных напитков	
Б1.В.04	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	
Б1.В.05	Технология масложировых и эмульсионных продуктов	
Б1.В.06	Технология кондитерских изделий	
Б1.В.07	Технология переработки плодоовощной продукции	
Б1.В.08	Технология производства пищевых концентратов	
Б1.В.09	Технология национальных мучных изделий	
Б1.В.10	Технология восточных сладостей	
Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве	
Б1.В.ДВ.01.02	Промышленные печи в хлебопечении	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве	
Б1.В.ДВ.02.02	Поточные линии кондитерского производства	
Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Производственная практика (организационно-управленческая)	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Осуществляет проектирование новых и реконструкции и технологическое перевооружение предприятий по производству продукции из растительного сырья	-
Б1.О.27	Основы проектирования предприятий отрасли	
Б1.О.29	Технологическое оборудование пищевых производств	
Б1.О.38	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве	
Б1.В.ДВ.01.02	Промышленные печи в хлебопечении	
Б1.В.ДВ.02.01	Технологические расчеты в кондитерском производстве	
Б1.В.ДВ.02.02	Поточные линии кондитерского производства	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

№	Индекс	Наименование	Контроль	Зимняя сессия									Дней	Контроль	Летняя сессия									Дней	Контроль	Итого за курс									Неделя	Каф.	Курсы			
				Академических часов											Академических часов											Академических часов								з.е.						
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР				Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР				СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Д					ДВКР	СР	Контр оль
ИТОГО (с факультативами)				1044									25		936									25		1980									55	39 5/6				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				936										936										1872									52							
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																								46.3																
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																								182																
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				936	90	36	44	10				803	43			720	92	28	46	18				594	34			1656	182	64	90	28			1397	77	46	ТО: 28 1/2 Э: 7 1/3		
1	Б1.О.23	Экономика	За	108	4	2		2			100	4														За	108	4	2		2			100	4	3	56 42 38 32 42 38 38 38 38 38	3 3 3 3 3 3 3 3 3 3		
2	Б1.О.26	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	Эк	144	22	10	12				113	9													Эк	144	22	10	12				113	9	4					
3	Б1.О.27	Основы проектирования предприятий отрасли												ЗаО	108	10	4		6				94	4		ЗаО	108	10	4		6			94	4	3				
4	Б1.О.28	Безопасность жизнедеятельности	За	108	6	2		4			98	4													За	108	6	2		4			98	4	3					
5	Б1.О.29	Технологическое оборудование пищевых производств	За	108	6	2		4			98	4		ЗаО	108	6	2		4				98	4		ЗаО	216	12	4		8			196	8	6				
6	Б1.В.03	Технология производства алкогольных напитков	Эк К	180	14	6	8				157	9													Эк К	180	14	6	8				157	9	5					
7	Б1.В.04	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	Эк К	180	26	8	18				145	9		Эк КП К	144	26	8	18					109	9		Эк(2) КП К(2)	324	52	16	36				254	18	9				
8	Б1.В.06	Технология кондитерских изделий												ЗаО К	144	24	8	16					116	4		ЗаО К	144	24	8	16				116	4	4				
9	Б1.В.07	Технология переработки плодовоовощной продукции	За	108	12	6	6				92	4		Эк К	108	18	6	12					81	9		Эк За К	216	30	12	18				173	13	6				
10	Б1.В.ДВ.01.01	Технологические расчеты в хлебопекарном производстве												За	108	8			8				96	4		За	108	8			8			96	4	3				
11	Б1.В.ДВ.01.02	Промышленные печи в хлебопечении												За	108	8			8				96	4		За	108	8			8			96	4	3				
12	ФТД.В.02	Культура питания	За	108	18	6	12				86	4														За	108	18	6	12				86	4	3				
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(3) За(5) К(2)											Эк(2) За ЗаО(3) КП К(3)											Эк(5) За(6) ЗаО(3) КП К(5)															
ПРАКТИКИ		(План)													216	0.5				0.5		215.5					216	0.5				0.5		215.5		6	4			
Б2.О.01.02(У)		Учебная практика (технологическая)												За	216	0.5				0.5		215.5			За	216	0.5				0.5		215.5		6	4	38	3		
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																					
КАНИКУЛЫ																																	9 5/6							

№	Индекс	Наименование	Контроль	Зимняя сессия										Дней	Контроль	Летняя сессия										Дней	Контроль	Итого за курс														Каф.	Курсы					
				Академических часов												Академических часов												Академических часов																з.е.	Неделя			
				Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр. оль	Всего			Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр. оль	Всего	Кон. такт.			Лек	Лаб	Пр	Д	ДВКР	СР	Контр. оль	Всего													
ИТОГО (с факультативами)				540											25		900											25		1440															40	29 5/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				540													900													1440															40			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																														45.4																		
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																														200																		
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				432	100	28	60	12				316	16			468	100	24	66	10				352	16				900	200	52	126	22			668	32	25	ТО: 12 5/6 З: 7									
1	Б1.О.33	Технохимический контроль, учет на зерноперерабатывающих и пищевых предприятиях												ЗаО	144	30	6	24						110	4			ЗаО	144	30	6	24				110	4	4		38	5							
2	Б1.О.37	Научно-исследовательская работа в производстве продуктов питания	ЗаО	108	30	6	24					74	4															ЗаО	108	30	6	24				74	4	3		38	45							
3	Б1.О.38	Экономика и организация производства продуктов питания из растительного сырья												ЗаО КР	108	16	6		10					88	4			ЗаО КР	108	16	6		10			88	4	3		56	5							
4	Б1.В.09	Технология национальных мучных изделий	За	108	24	6	18					80	4															За	108	24	6	18				80	4	3		38	5							
5	Б1.В.10	Технология восточных сладостей												За	108	30	6	24						74	4			За	108	30	6	24				74	4	3		38	5							
6	Б1.В.11	Проектирование цехов и малых предприятий по производству продуктов питания	ЗаО КП	108	24	12		12				80	4															ЗаО КП	108	24	12		12			80	4	3		38	5							
7	Б1.В.ДВ.03.01	Технологические приемы оформления продуктов питания	За	108	22	4	18					82	4															За	108	22	4	18				82	4	3		38	5							
8	Б1.В.ДВ.03.02	Эстетика и дизайн продуктов питания	За	108	22	4	18					82	4															За	108	22	4	18				82	4	3		38	5							
9	Б1.В.ДВ.05.01	Технология детского питания																									ЗаО	108	24	6	18				80	4	3		38	5								
10	Б1.В.ДВ.05.02	Технология диетического питания												ЗаО	108	24	6	18						80	4			ЗаО	108	24	6	18				80	4	3		38	5							
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			За(2) ЗаО(2) КП											За ЗаО(3) КР											За(3) ЗаО(5) КП КР																							
ПРАКТИКИ		(План)		108	72						72	36				108	72					72	36						216	144					144	72		6	4									
	Б2.В.01.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ЗаО	108	72						72	36															ЗаО	108	72					72	36		3	2	38	5								
	Б2.В.01.03(П)	Производственная практика (преддипломная)												ЗаО	108	72					72	36					ЗаО	108	72				72	36		3	2	38	5									
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)													324	18				18		306						324	18				18		306		9	6										
	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													324	18				18		306						324	18				18		306		9	6	38	5								
КАНИКУЛЫ																																							7 1/6									