

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Ивановский государственный химико-технологический университет"

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 3-б  
01.04.2019г.

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

Кафедра: Кафедра технологии пищевых продуктов и биотехнологии (ТПП и БТ)

Факультет: ОХиТ

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: прикладн. бакалавриат
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4г

Год начала подготовки 2019

Образовательный стандарт 211  
12.03.2015

## Согласовано

Проректор по учебной работе

Начальник УМУ

И.о. декана

 / Кокина Н.Р./

 / Гордина Н.Е./

 / Константинова Е.П./



Утверждаю

Ректор

Бутман М.Ф.

2019 г.



№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры		
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя				
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль					Всего	Кон такт.
ИТОГО (с факультативами)				<b>1080</b>								<b>30</b>	21		<b>1184</b>								<b>31</b>	22		<b>2264</b>							<b>61</b>	43		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1044</b>							<b>29</b>				<b>1184</b>							<b>31</b>				<b>2228</b>						<b>60</b>				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>63,6</b>											<b>63,3</b>											<b>63,5</b>										
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																			
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>30</b>												<b>28</b>											<b>29</b>									
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>30</b>												<b>28</b>											<b>29</b>									
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)															<b>4</b>											<b>2</b>									
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>1080</b>	<b>518</b>	<b>153</b>	<b>85</b>	<b>280</b>	<b>562</b>		<b>30</b>	ТО: 17□			<b>1076</b>	<b>544</b>	<b>179</b>	<b>170</b>	<b>195</b>	<b>532</b>		<b>28</b>	ТО: 17□			<b>2156</b>	<b>1062</b>	<b>332</b>	<b>255</b>	<b>475</b>	<b>1094</b>		<b>58</b>	ТО: 34□		
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	ЗаО	<b>108</b>	51			51	57		3			За	<b>72</b>	34			34	38		2			За ЗаО	<b>180</b>	85			85	95		5		23	1234
2	Б1.Б.02	Биохимия												ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3			ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3		14	2
3	Б1.Б.03	Инженерная и компьютерная графика	За	<b>72</b>	34			34	38		2			ЗаО	<b>72</b>	34			34	38		2			За ЗаО	<b>144</b>	68			68	76		4		16	12
4	Б1.Б.12	История												Эк	<b>108</b>	51	26		25	57		3			Эк	<b>108</b>	51	26		25	57		3		21	2
5	Б1.Б.15	Физическая культура и спорт	За	<b>72</b>	68			68	4		2														За	<b>72</b>	68			68	4		2		24	1
6	Б1.Б.17	Философия	Эк	<b>108</b>	51	17		34	57		3														Эк	<b>108</b>	51	17		34	57		3		25	1
7	Б1.Б.19	Математика	Эк За	<b>216</b>	102	34		68	114		6			Эк	<b>144</b>	68	34		34	76		4			Эк(2) За	<b>360</b>	170	68		102	190		10		19	12
8	Б1.Б.20	Информатика												Эк	<b>180</b>	85	34	51		95		5			Эк	<b>180</b>	85	34	51		95		5		20	2
9	Б1.Б.21	Физика, ч. 1	Эк	<b>144</b>	68	34	34		76		4													Эк	<b>144</b>	68	34	34		76		4		7	1	
10	Б1.Б.22	Общая и неорганическая химия	Эк За	<b>144</b>	68	34	34		76		4													Эк За	<b>144</b>	68	34	34		76		4		8	1	
11	Б1.Б.23	Органическая химия	Эк	<b>108</b>	34	17	17		74		3			Эк	<b>108</b>	51	17	34		57		3			Эк(2)	<b>216</b>	85	34	51		131		6		14	12
12	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту												За	<b>68</b>	68			68						За	<b>68</b>	68			68					24	234567
13	Б1.В.02	Культурология	За	<b>72</b>	34	17		17	38		2													За	<b>72</b>	34	17		17	38		2		21	1	
14	Б1.В.15	Физика, ч. 2												Эк	<b>144</b>	68	34	34		76		4			Эк	<b>144</b>	68	34	34		76		4		7	2
15	Б1.В.ДВ.04.01	Химия углеводов												За	<b>72</b>	34	17	17		38		2			За	<b>72</b>	34	17	17		38		2		14	2
16	Б1.В.ДВ.04.02	Химия полисахаридов												За	<b>72</b>	34	17	17		38		2			За	<b>72</b>	34	17	17		38		2		14	2
17	ФТД.В.01	Основы информационной культуры	За	<b>36</b>	8			8	28		1													За	<b>36</b>	8			8	28		1			1	
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(5) За(6) ЗаО										Эк(5) За(3) ЗаО(2)										Эк(10) За(9) ЗаО(3)													
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																	
	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности												ЗаО	108					108		3	2		ЗаО	108					108		3	2		
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																	
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																	2	7	9	

№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 4											Итого за курс											Каф.	Семестры											
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя																			
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр				СР	Конт роль	з.е.	Неделя	Всего	Кон такт.			Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Всего			Неделя										
ИТОГО (с факультативами)				<b>1148</b>							<b>30</b>	21		<b>1180</b>							<b>31</b>	22		<b>2328</b>							<b>61</b>	43																
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1148</b>							<b>30</b>			<b>1144</b>							<b>30</b>				<b>2292</b>							<b>60</b>																
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>67,6</b>										<b>64,3</b>											<b>66</b>																							
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																															
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>28</b>										<b>23,3</b>											<b>25,7</b>																							
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>28</b>										<b>23,3</b>											<b>25,7</b>																							
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>4</b>										<b>4,3</b>											<b>4,2</b>																							
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>1148</b>	<b>544</b>	<b>153</b>	<b>204</b>	<b>187</b>	<b>604</b>		<b>30</b>	ТО: 17□		<b>964</b>	<b>428</b>	<b>136</b>	<b>113</b>	<b>179</b>	<b>536</b>		<b>25</b>	ТО: 15□		<b>2112</b>	<b>972</b>	<b>289</b>	<b>317</b>	<b>366</b>	<b>1140</b>		<b>55</b>	ТО: 32□																
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	<b>72</b>	34			34	38		2		Эк	<b>108</b>	30			30	78		3		Эк За	<b>180</b>	64			64	116		5			23	1234													
2	Б1.Б.04	Прикладная механика	Эк	<b>108</b>	51	17		34	57		3		За	<b>72</b>	30	15		15	42		2		Эк За	<b>180</b>	81	32		49	99		5			16	34													
3	Б1.Б.05	Процессы и аппараты пищевых производств											Эк	<b>144</b>	60	30	15	15	84		4		Эк	<b>144</b>	60	30	15	15	84		4			18	45													
4	Б1.Б.07	Электротехника и электроника											Эк	<b>108</b>	45	22	23		63		3		Эк	<b>108</b>	45	22	23		63		3			7	4													
5	Б1.Б.08	Пищевая химия	Эк	<b>144</b>	68	17	51		76		4												Эк	<b>144</b>	68	17	51		76		4			12	3													
6	Б1.Б.09	Пищевая микробиология	Эк	<b>144</b>	51	17	34		93		4												Эк	<b>144</b>	51	17	34		93		4			12	3													
7	Б1.Б.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья											За	<b>108</b>	45	15	30		63		3		За	<b>108</b>	45	15	30		63		3			12	4													
8	Б1.Б.16	Правоведение											За	<b>72</b>	34	17		17	38		2		За	<b>72</b>	34	17		17	38		2			21	4													
9	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	<b>68</b>	68			68					За	<b>64</b>	64			64					За(2)	<b>132</b>	132			132						24	234567													
10	Б1.В.13	Русский язык и культура речи											За	<b>72</b>	30	7		23	42		2		За	<b>72</b>	30	7		23	42		2			22	4													
11	Б1.В.16	Физическая химия											Эк За	<b>180</b>	75	30	45		105		5		Эк За	<b>180</b>	75	30	45		105		5			9	45													
12	Б1.В.17	Экология	За	<b>72</b>	34	17		17	38		2												За	<b>72</b>	34	17		17	38		2			6	3													
13	Б1.В.18	Информационные технологии	Эк	<b>144</b>	51	17	34		93		4												Эк	<b>144</b>	51	17	34		93		4			20	3													
14	Б1.В.ДВ.01.01	Психология и педагогика	За	<b>72</b>	34	17		17	38		2												За	<b>72</b>	34	17		17	38		2			25	3													
15	Б1.В.ДВ.01.02	Инженерная психология	За	<b>72</b>	34	17		17	38		2												За	<b>72</b>	34	17		17	38		2			25	3													
16	Б1.В.ДВ.01.03	Психология и педагогика инклюзивного образования (валеологический аспект)	За	<b>72</b>	34	17		17	38		2												За	<b>72</b>	34	17		17	38		2			25	3													
17	Б1.В.ДВ.02.01	Менеджмент и маркетинг	За	<b>72</b>	34	17		17	38		2												За	<b>72</b>	34	17		17	38		2			20	3													
18	Б1.В.ДВ.02.02	Управление персоналом	За	<b>72</b>	34	17		17	38		2												За	<b>72</b>	34	17		17	38		2			20	3													
19	Б1.В.ДВ.02.03	Психолого-педагогические особенности успешной социальной адаптации студентов с ограниченными возможностями здоровья	За	<b>72</b>	34	17		17	38		2												За	<b>72</b>	34	17		17	38		2			25	3													
20	Б1.В.ДВ.03.01	Химия природных органических соединений	Эк	<b>144</b>	68	34	34		76		4												Эк	<b>144</b>	68	34	34		76		4			12	3													
21	Б1.В.ДВ.03.02	Химия жиров	Эк	<b>144</b>	68	34	34		76		4												Эк	<b>144</b>	68	34	34		76		4			12	3													
22	Б1.В.ДВ.03.03	Химия душистых веществ	Эк	<b>144</b>	68	34	34		76		4												Эк	<b>144</b>	68	34	34		76		4			12	3													
23	Б1.В.ДВ.05.01	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ЗаО	<b>108</b>	51		51		57		3												ЗаО	<b>108</b>	51		51		57		3			15	36													
24	Б1.В.ДВ.05.02	Методы анализа пищевых продуктов	ЗаО	<b>108</b>	51		51		57		3												ЗаО	<b>108</b>	51		51		57		3			12	36													
25	ФТД.В.02	БЖД (ГО)											За	<b>36</b>	15			15	21		1		За	<b>36</b>	15			15	21		1			4														
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(5) За(5) ЗаО											Эк(4) За(7)											Эк(9) За(12) ЗаО																							
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																													
	Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности											ЗаО	216					216		6	4		216					216		6	4																
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																													
<b>КАНИКУЛЫ</b>														2											7											9												

№	Индекс	Наименование	Семестр 5										Семестр 6										Итого за курс										Каф.	Семестры			
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя								
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр				СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб			Пр	СР	Конт роль			Всего	Кон такт.	Лек
ИТОГО (с факультативами)				<b>1078</b>								<b>29</b>	21		<b>1176</b>									<b>31</b>	22		<b>2254</b>							<b>60</b>	43		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1078</b>								<b>29</b>			<b>1176</b>									<b>31</b>			<b>2254</b>						<b>60</b>				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>63,5</b>											<b>64</b>												<b>63,8</b>										
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																				
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>26</b>												<b>25</b>												<b>25,5</b>									
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>26</b>												<b>25</b>												<b>25,5</b>									
Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>2</b>												<b>4</b>												<b>3</b>										
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>1078</b>	<b>476</b>	<b>153</b>	<b>221</b>	<b>102</b>	<b>602</b>		<b>29</b>	ТО: 17□		<b>960</b>	<b>435</b>	<b>120</b>	<b>225</b>	<b>90</b>	<b>525</b>		<b>25</b>	ТО: 15□		<b>2038</b>	<b>911</b>	<b>273</b>	<b>446</b>	<b>192</b>	<b>1127</b>		<b>54</b>	ТО: 32□					
1	Б1.Б.05	Процессы и аппараты пищевых производств	Эк КП	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5												Эк КП	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5			18	45		
2	Б1.Б.06	Тепло- и хладотехника	За	<b>108</b>	34	17		17	74		3												За	<b>108</b>	34	17		17	74		3			18	5		
3	Б1.Б.14	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции											За	<b>108</b>	45	15	15	15	63		3		За	<b>108</b>	45	15	15	15	63		3			12	6		
4	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	<b>34</b>	34			34					За	<b>60</b>	60			60					За(2)	<b>94</b>	94			94						24	234567		
5	Б1.В.03	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий										Эк	<b>144</b>	60	30	30		84		4			Эк	<b>144</b>	60	30	30		84		4			12	6		
6	Б1.В.04	Технология производства кондитерских изделий										Эк За	<b>144</b>	60	15	30	15	84		4			Эк За	<b>144</b>	60	15	30	15	84		4			12	6		
7	Б1.В.05	Технология производства макаронных изделий	Эк	<b>108</b>	51	17	34		57		3												Эк	<b>108</b>	51	17	34		57		3			12	5		
8	Б1.В.09	Органолептический анализ пищевых продуктов	ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3												ЗаО	<b>108</b>	51	17	34		57		3			12	5		
9	Б1.В.10	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции	За	<b>72</b>	34	17	17		38		2												За	<b>72</b>	34	17	17		38		2			12	5		
10	Б1.В.12	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья										За	<b>72</b>	30	15	15		42		2			За	<b>72</b>	30	15	15		42		2			12	6		
11	Б1.В.14	Введение в технологию продуктов питания	Эк	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5												Эк	<b>180</b>	68	17	34	17	112		5			12	5		
12	Б1.В.16	Физическая химия	Эк За	<b>180</b>	85	34	51		95		5												Эк За	<b>180</b>	85	34	51		95		5			9	45		
13	Б1.В.19	Коллоидная химия										Эк За	<b>144</b>	60	30	30		84		4			Эк За	<b>144</b>	60	30	30		84		4			9	6		
14	Б1.В.20	Биохимия зерна и хлебопечения	Эк	<b>108</b>	51	17	17	17	57		3												Эк	<b>108</b>	51	17	17	17	57		3			12	5		
15	Б1.В.21	Товароведение пищевых продуктов										Эк	<b>144</b>	60	15	45		84		4			Эк	<b>144</b>	60	15	45		84		4			12	6		
16	Б1.В.ДВ.05.01	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа										ЗаО	<b>144</b>	60		60		84		4			ЗаО	<b>144</b>	60		60		84		4			15	36		
17	Б1.В.ДВ.05.02	Методы анализа пищевых продуктов										ЗаО	<b>144</b>	60		60		84		4			ЗаО	<b>144</b>	60		60		84		4			12	36		
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>				Эк(5) За(4) ЗаО КП											Эк(4) За(5) ЗаО											Эк(9) За(9) ЗаО(2) КП											
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)												216										216								216	6	4		
	Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)										ЗаО	216					216		6	4		ЗаО	216					216		6	4					
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																		
<b>КАНИКУЛЫ</b>											2											7											9				

№	Индекс	Наименование	Семестр 7										Семестр 8										Итого за курс										Каф.	Семестры										
			Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя															
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр				СР	Конт роль	з.е.	Неделя	Всего	Кон такт.			Лек	Лаб	Пр			СР	Конт роль	Всего	Неделя						
ИТОГО (с факультативами)				<b>1078</b>								<b>29</b>	21		<b>1116</b>									<b>31</b>	21		<b>2194</b>							<b>60</b>	42									
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1078</b>							<b>29</b>	21		<b>1116</b>									<b>31</b>	21		<b>2194</b>						<b>60</b>	42											
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>63,5</b>											<b>64</b>											<b>63,8</b>																		
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)																																											
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>25</b>												<b>29</b>											<b>27</b>																	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>25</b>												<b>29</b>											<b>27</b>																	
Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>2</b>																							<b>1</b>																		
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>				<b>1078</b>	<b>459</b>	<b>170</b>	<b>68</b>	<b>221</b>	<b>619</b>		<b>29</b>	ТО: 17□		<b>576</b>	<b>261</b>	<b>90</b>	<b>99</b>	<b>72</b>	<b>315</b>		<b>16</b>	ТО: 9□ Э: 2		<b>1654</b>	<b>720</b>	<b>260</b>	<b>167</b>	<b>293</b>	<b>934</b>		<b>45</b>	ТО: 26□												
1	Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности										Эк	<b>108</b>	54	18	36		54		3		Эк	<b>108</b>	54	18	36		54		3			6	8										
2	Б1.Б.13	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	Эк За	<b>144</b>	68	34	34		76	4												Эк За	<b>144</b>	68	34	34		76		4			17	7										
3	Б1.Б.18	Экономика и управление производством										ЗаО	<b>108</b>	54	18		36	54		3		ЗаО	<b>108</b>	54	18		36	54		3			20	8										
4	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	<b>34</b>	34			34														За	<b>34</b>	34			34						24	234567										
5	Б1.В.06	Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия	Эк	<b>180</b>	85	34	34	17	95	5												Эк	<b>180</b>	85	34	34	17	95		5			12	7										
6	Б1.В.07	Проектирование комбинированных продуктов питания	ЗаО	<b>180</b>	85	34		51	95	5												ЗаО	<b>180</b>	85	34		51	95		5			12	7										
7	Б1.В.08	Упаковывание изделий в хлебопекарной и кондитерской промышленности	Эк За	<b>144</b>	51	17		34	93	4												Эк За	<b>144</b>	51	17		34	93		4			12	7										
8	Б1.В.11	Основы промышленной санитарии пищевых производств	За	<b>72</b>	34	17		17	38	2												За	<b>72</b>	34	17		17	38		2			12	7										
9	Б1.В.ДВ.06.01	Основы проектирования и оборудование хлебозаводов	Эк За КП	<b>216</b>	102	34		68	114	6												Эк За КП	<b>216</b>	102	34		68	114		6			12	7										
10	Б1.В.ДВ.06.02	Основы проектирования и оборудование кондитерских производств	Эк За КП	<b>216</b>	102	34		68	114	6												Эк За КП	<b>216</b>	102	34		68	114		6			12	7										
11	Б1.В.ДВ.07.01	Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения										Эк	<b>144</b>	63	18	27	18	81		4		Эк	<b>144</b>	63	18	27	18	81		4			12	8										
12	Б1.В.ДВ.07.02	Хлебопекарные улучшители и практика их применения										Эк	<b>144</b>	63	18	27	18	81		4		Эк	<b>144</b>	63	18	27	18	81		4			12	8										
13	Б1.В.ДВ.08.01	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий										Эк За	<b>216</b>	90	36	36	18	126		6		Эк За	<b>216</b>	90	36	36	18	126		6			12	8										
14	Б1.В.ДВ.08.02	Научные основы производства мучных и кондитерских изделий										Эк За	<b>216</b>	90	36	36	18	126		6		Эк За	<b>216</b>	90	36	36	18	126		6			12	8										
15	Б2.В.03(Н)	Научно-исследовательская работа	ЗаО	<b>108</b>					108	3												ЗаО	<b>108</b>					108		3			12	7										
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(4) За(5) ЗаО(2) КП										Эк(3) За ЗаО										Эк(7) За(6) ЗаО(3) КП																					
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																									
	Б2.В.05(П)	Преддипломная практика										ЗаО	216							6	4		216					216		6	4													
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦ</b>			(План)																																									
	Б3.Б.01(Д)	Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											324							9	6		324					324		9	6													
<b>КАНИКУЛЫ</b>													2										8										10											