

Наименование	з.е.	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5		
		Факт	з.е.	Зимняя сессия	Летняя сессия	з.е.	Зимняя сессия	Летняя сессия	з.е.	Зимняя сессия	Летняя сессия	з.е.	Зимняя сессия	Летняя сессия	з.е.	Зимняя сессия
	РЭ		РЭ	РЭ	РЭ	РЭ	РЭ	РЭ	РЭ	РЭ	РЭ	РЭ	РЭ	РЭ	РЭ	РЭ
Интернет вещей (весна)	2				2		2									
Начни свой бизнес. Стартап (осень)	2				2	2										
Начни свой бизнес. Стартап (весна)	2				2		2									
Деловая коммуникация на русском языке (осень)	2				2	2										
Деловая коммуникация на русском языке (весна)	2				2		2									
Дифференциальные уравнения (осень)	2				2	2										
Дифференциальные уравнения (весна)	2				2		2									
Численные методы (осень)	2				2	2										
Численные методы (весна)	2				2		2									
Методы оптимизации и теория игр (осень)	2				2	2										
Методы оптимизации и теория игр (весна)	2				2		2									
Теория функций комплексного переменного (осень)	2				2	2										
Теория функций комплексного переменного (весна)	2				2		2									
Прикладная статистика (осень)	2				2	2										
Прикладная статистика (весна)	2				2		2									
Химические основы современных технологий (осень)	2				2	2										
Химические основы современных технологий (весна)	2				2		2									
Химия полимеров (осень)	2				2	2										
Химия полимеров (весна)	2				2		2									
Основы механики машин (осень)	2				2	2										
Основы механики машин (весна)	2				2		2									
Прикладная нутрициология (осень)	2				2	2										
Прикладная нутрициология (весна)	2				2		2									
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																
Профессиональный модуль	72				10	8	8	23		32	26	21	26	13	18	
Пищевые добавки и технологические ингредиенты	5				5		8									
Биоразнообразие продовольственного сырья	5				5	8										
Физиология питания	6							6		6						
Процессы и аппараты пищевых производств	6							6		8						
Экономика и финансы предприятий индустрии питания	3										3	8				
Технологии производства продукции индустрии питания	10							5		5	5	5				
Товароведение продовольственных товаров	3							3		8						
Оборудование предприятий индустрии питания	3							3		5						
Стандарты обслуживания в индустрии питания	3										3	8				
Проектирование предприятий индустрии питания	3										3		8			
Технологии социального питания	4										4		8			
Технологии кондитерских и сахаристых изделий	7										3		5	4	5	
Централизованное производство полуфабрикатов и кулинарной продукции	10										5		5	5	5	
Технологии специализированного и лечебно-профилактического питания	4													4	8	
Проектный модуль	12							6		6						
Проектный практикум 1	6							6								
Исследовательский трек	6							6								
Цифровые инструменты	6							6								
Технологический трек	6							6								
Инженерный трек	6							6								
Сервисный трек	6							6								
Проектный практикум 2	6									6						
Исследовательский трек	6									6						
Цифровые инструменты	6									6						
Технологический трек	6									6						
Инженерный трек	6									6						
Сервисный трек	6									6						
Диплом как СтартАп	6										3			3		
Блок 2.Практика																
Обязательная часть																
Учебная практика	6				6											
Технологическая практика	6				6											
Производственная практика	15							6		3				6		
Проектный модуль	6							6								
Технологическая практика	6							6								
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	9									3			6			

