УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе

____________С.В.Золотарёв

Календарный график учебного процесса очной формы обучения Технологического факультета по направлениям БАКАЛАВРИАТА ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева на 2018/2019 учебный год

Код	Направление / Специальность	Направленность (профиль)	Курс	Группа		Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август				Итого	
					Числа	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	Учебная практика	Производственная практика
						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			
					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		
															*								у	*			Э	К		у		у								у	у					у													
															у								*	*			Э	К		у		у								у	у					у													
15.03.02	ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ МАШИНЫ И ОБОРУДОВАНИЕ	Машины и аппараты пищевых производств	1	106		у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	*	у	Э	Э	Э	К	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	*	у	у	у	у	у	*	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К		
															у								*	Э			К	К		у		у								у	*					у													
															у								*	Э			К	К		у		*								*	у					у													
					у										у								*	Э			К	у		*		у								у	у					Э													
															*									*		Э		К																					Э		У								
																							*	*		Э		К																					Э		У								
19.03.02	ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	Технология бродильных производств и виноделия; Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	1	104																			*		Э	Э	К	К												*						*	Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	2н	
																							*	К		Э		К													*								Э		У								
																							*	К		Э		К				*								*									Э		У								
																							*	Э		К				*																Э			У		К								
															*									*			Э	К																					Э		У								
																							*	*			Э	К																					Э		У								
			2	205																			*	К	Э	Э	Э	К												*						*	Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К	2н	
																							*	К			Э	К													*								Э		У								
																							*	К			Э	К				*								*									Э		У								
																							*	Э			К			*																Э			У		К								
															*									*			Э	К																				Э				П							
																							*	*			Э	К																				Э				П							
			3	305																			*	К	Э	Э	Э	К												*						*	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К		4н
																							*	К			Э	К													*							Э				П							
																							*	К			Э	К				*								*								Э				П							
																							*	Э			К			*																Э		П				К							
									П						*									*			Э	К													Э		П		Г	Г			Г									
									П														*	*			Э	К													Э		П		Г	Г			Г									
			4	405		П	П	П	П														*	К	Э	Э	Э	К												*	Э	П	П	Г	Г	*	Г	Г	Г	К	К	К	К	К	К	К	К		6н
									П														*	К			Э	К													*		П		Г	Г			Г									
									П														*	К			Э	К				*								*	Э		П		Г	Г			Г									
					П																		*	Э			К			*										Э	П		Г		Г	Г			К									
															*									*		Э		К																						Э		У							
																							*	*		Э		К																						Э		К							
			1	105																			*		Э	Э	К	К												*						*		Э	Э	Э	У	К	К	К	К	К	К	1н 2д	
																							*	К		Э		К													*									Э		К							

Календарный график учебного процесса очной формы обучения Технологического факультета по направлениям БАКАЛАВРИАТА
ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева на 2018/2019 учебный год

Код	Направление / Специальность	Направленность (профиль)	Курс	Группа	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август				Итого	
					Числа	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	Учебная практика	Производственная практика
						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			
					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		
19.03.03	ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	Технология молока и молочных продуктов; Технология мяса и мясных продуктов																					*	К		Э		К				*								*									Э		К							
																							*	Э		К				*																Э			У		К							
			2	206											*									*		Э		К																				Э		У							1н 2д	
																							*	*		Э		К																				Э		К								
																							*	К	Э	Э	К	К												*						*	Э	Э	Э	У	К	К	К	К	К	К		
																							*	К		Э		К													*								Э		К								
																							*	К		Э		К				*								*									Э		К								
																							*	Э		К				*																Э			У		К								
			3	306											*									*		Э		К																				Э				П							
																							*	*		Э		К																				Э				П							
																							*	К	Э	Э	К	К												*						*	Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К		4н
																							*	К		Э		К													*								Э				П							
																							*	К		Э		К				*								*									Э				П							
																							*	Э		К				*																Э		П				К							
			4	406					П						*									*		Э	К														Э		П			Г			Г										
									П														*	*		Э	К														Э		П			Г			Г										
									П														*	К	Э	Э	К													*	Э	П	П	Г	Г	*	Г	Г	Г	К	К	К	К	К	К	К	К		6н
									П														*	К		Э	К														*		П			Г			Г										
									П														*	К		Э	К					*								*	Э		П			Г			Г										
					П																		*	Э		К				*										Э	П		Г			Г			К										
27.03.02	УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ	Управление качеством пищевых продуктов	4	407											*									*	Э		К													Э	П			П		Г				Г									
																							*	*	Э		К													Э	П			П		Г				Г									
																							*	Э	Э	К	К													*	П	П	П	Г	*	Г	Г	Г	Г	К	К	К	К	К	К	К		3н 5д
																							*	Э	Э		К													Э	*			П		Г				Г									
																							*	Э	Э		К					*								*	П			П		Г				Г									
																							*	Э	К					*									Э	П	П			Г		Г				К									
35.03.07	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ	Безопасность и качество с/х сырья и продовольствия; Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства; Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства;	1	101-103											*									К	*		Э		К																		Э					У									
																							*	*		Э		К																				Э					У									
																							*	К	Э	Э	К	К												*						*	Э	Э	У	У	У	У	У	К	К	К	К	4н 4д	
																							*	К		Э		К													*								Э					К							
																							*	К		Э		К				*								*									Э					К							
																						К	*	Э		К				*																Э		У					К							
			2	201, 202											*									*		Э		К																				Э					У									
																							*	*		Э		К																				Э					У									
																							*	К	Э	Э	К	К												*						*	Э	Э	У	У	У	У	У	К	К	К	К	4н 4д	
																							*	К		Э		К													*								Э					К							
																							*	К		Э		К				*								*									Э					К							
																							*	Э		К				*																Э		У					К							
			3	301, 302					П						*									*		Э		К																				Э					П							
									П														*	*		Э		К																				Э					П							
									П														*	К	Э	Э	К	К												*						*	Э	Э	П	П	П	П	П	К	К	К	К		8н 4д

Календарный график учебного процесса очной формы обучения Технологического факультета по направлениям БАКАЛАВРИАТА
ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева на 2018/2019 учебный год

Код	Направление / Специальность	Направленность (профиль)	Курс	Группа	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь				Июль					Август				Итого	
					Числа	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	Учебная практика	Производственная практика
						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			
					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		
			3	301, 302		П	П	П																	Э		К																					Э		П	П	П	П		К	К	К	К		6н 4д
		Технология производства, хранения и переработки продукции плодоводства и овощеводства							П														*	К		Э		К													*							Э					К						
									П														*	К		Э		К				*								*								Э					К						
					П																		*	Э		К				*																Э		П					К						
									П					*										*			Э	К													Э		П			Г			Г										
									П														*	*			Э	К													Э		П			Г			Г										
			4	401, 403		П	П	П	П														*	К	Э	Э	Э	К												*	Э	П	П	Г	Г	*	Г	Г	Г	К	К	К	К	К	К	К	К		6н
									П														*	К			Э	К													*		П			Г			Г										
									П														*	К			Э	К				*								*	Э		П			Г			Г										
					П																		*	Э			К			*												Э	П		Г			Г			К										
														*										*		Э		К																			Э	Э				П								
																							*	*		Э		К																			Э	Э				П								
35.03.06	АГРОИНЖЕНЕРИЯ	Процессы и машины перерабатывающих производств в животноводстве	2	207																			*	Э	Э	Э	К	К												*					Э	*	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К		4н
																							*	Э		Э		К													*					Э	Э				П								
																							*	Э		Э		К				*								*						Э	Э				П								
																							*	Э		К				*															Э		Э	П				К								
														*										*			Э	К																					Э		У								
																							*	*			Э	К																					Э		К								
			2	204																			*	К	Э	Э	Э	К												*						*	Э	Э	Э	У	К	К	К	К	К	К	К	1н 2д	
																							*	К			Э	К													*								Э		К								
																							*	К			Э	К				*								*									Э		К								
																							*	Э			К			*															Э			У		К								
														*										*			Э	К																				Э				П							
																							*	*			Э	К																				Э				К							
38.03.07	ТОВАРОВЕДЕНИЕ	Товароведение и экспертиза товаров в области стандартизации, сертификации и управления качеством продукции	3	304																			*	К	Э	Э	Э	К												*						*	Э	Э	П	П	П	К	К	К	К	К	К		3н 2д
																							*	К			Э	К													*							Э				К							
																							*	К			Э	К				*								*								Э				К							
																							*	Э			К			*															Э		П				К							
									П					*										*		Э	К			у		у								у	Э		П			Г			Г										
									П														*	*		Э	К			у		у								у	Э		П			Г			Г										
			4	404		П	П	П	П														*	К	Э	Э	К	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	у	*	Э	П	П	Г	Г	*	Г	Г	Г	К	К	К	К	К	К	К	К		6н
									П														*	К		Э	К			у		у								у	*		П			Г			Г										
									П														*	К		Э	К			у		*								*	Э		П			Г			Г										
					П																		*	Э		К	у			*		у								Э	П		Г			Г			К										

У - учебная практика

П - производственная практика

Г - государственная итоговая аттестация

* - нерабочие праздничные дни

у/п - рассредоточенная практика в течение семестра

Э - экзаменационная сессия

К - каникулы

** Прием зачетов проходит в последнюю неделю теоретического обучения*