МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Иванова В.Н.*

"31" 08 20 20 г.

План одобрен Ученым советом Университета

Протокол № 7 от 31.01.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)Технология и организация ресторанного сервиса

Институт: Мега-факультет технологии пищевых продуктов и технологического менеджмента (институт)

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Очно-заочная
Срок получения образования: 4г 6м

+	*Основной*	*Виды профессиональной деятельности*
+	+	производственно-технологическая
+	+	организационно-управленческая
+	+	проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2016

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Директор института _____ */ Грибкова В.А./*

Начальник отдела контроля качества _____ */ Вареник О.Н./*

Руководитель ОПОП _____ */ Куликов Д.А./*

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
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																								У У К	К	К	К	К	К
II										*								*	*	Э	Э	Э К	К			*																	Э	Э	Э	П	П	П П П К К	К	К	К	К	К
III										*						Э	Э	К К	*							*																П П П П *	П	П	П	П П П П П К	К	К	К	К	К	К	К
IV										*						Э Э Э Э	Э	Э Э К *	*	К К						*																Э Э К К К	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К	К
V							Э Э Э Э	Пд	Пд	Пд * Пд Пд Пд Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд	Пд К К К К К	К	К К К * *	* * * К К	Д	Д	Д	Д	Д	Д	* К К К К К	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	сем. 9	сем. A	Всего	
	Теоретическое обучение	18	18	36	17 2/6	17 2/6	34 4/6	14 5/6	18 5/6	33 2/6	15 1/6	20 4/6	35 5/6	6 2/6		6 2/6	146 1/6
Э	Экзаменационные сессии	3	1	4	2 5/6	3	5 5/6	2	2	4	2	2 4/6	4 4/6	4/6		4/6	18 5/6
У	Учебная практика		2 4/6	2 4/6													2 4/6
П	Производственная практика					2 4/6	2 4/6		4 4/6	4 4/6							7 2/6
Пд	Преддипломная практика													6		6	6
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты													6		6	6
К	Каникулы	2	7 2/6	9 2/6	1 5/6	5 2/6	7 1/6	5/6	7 1/6	8	5/6	8 4/6	9 3/6	3 5/6		3 5/6	37 3/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)				1 2/6 (5 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (5 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (5 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 5/6 (9 дн)		1 5/6 (9 дн)	7 5/6 (45 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			не менее 12 нед. и не более 39 нед.			
Итого		23	29	52	23	29	52	19	33	52	19 2/6	32 4/6	52	26		26	234

План Учебный план бакалавриата 19.03.04-16 Технология продукции и организация общественного питания_ОЗФО.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2016

-	-	-	Форма контроля			з.е.		-	Итого ауд.часов					Курс 1										Курс 2										Курс 3										Курс 4										Курс 5									
														Сем. 1								Сем. 2										Сем. 3								Сем. 4								Сем. 5								Сем. 6								Сем. 7								Сем. 8								Сем. 9								Сем. А							
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертные	Факт	Часов в з.е.	Экспертные	По плану	Контакт часы	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр

План Учебный план бакалавриата 19.03.04-16 Технология продукции и организация общественного питания_СЭФО.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2016

-	-	-	Форма контроля			з.е.		-	Итого ауд.часов				Курс 1														Курс 2												Курс 3												Курс 4												Курс 5											
													Сем. 1							Сем. 2							Сем. 3							Сем. 4							Сем. 5							Сем. 6							Сем. 7							Сем. 8							Сем. 9							Сем. А						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экзамен	Факт	Часов в з.е.	Экзамен	По плану	Контакт часы	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль
+	ФТД.В.08	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности		3		1	1	36	36	36	16		20																		1	36	8		8		20																	

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04-16 Технология продукции и организация общественного питания_ОЗФО.plx', код направления 19.03.04, год нач

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5
Б1.Б.01	История	ОК-2
Б1.Б.02	Философия	ОК-1
Б1.Б.03	Иностранный язык	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.04	Экономика	ОК-3
Б1.Б.05	Математика	ОПК-1
Б1.Б.06	Физика	ОПК-1
Б1.Б.07	Информатика	ОПК-1
Б1.Б.08	Прикладная механика	ОПК-4
Б1.Б.09	Биохимия	ОПК-2; ОПК-3
Б1.Б.10	Органическая химия	ОПК-2
Б1.Б.11	Неорганическая химия	ОПК-2
Б1.Б.12	Аналитическая химия	ОПК-2
Б1.Б.13	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2
Б1.Б.14	Санитария и гигиена питания	ОПК-3
Б1.Б.15	Безопасность жизнедеятельности	ОК-4; ОК-9; ОПК-4
Б1.Б.16	Физиология питания	ОПК-2; ОПК-3
Б1.Б.17	Электротехника и электроника	ОПК-4
Б1.Б.18	История казачества	ОК-2
Б1.Б.19	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.20	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1
Б1.Б.21	Микробиология	ОПК-3
Б1.Б.22	Менеджмент	ОПК-5
Б1.Б.23	Маркетинг	ОК-3; ОК-6; ОПК-1
Б1.Б.24	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль	ОК-8
Б1.Б.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль	ОК-8
Б1.В	Вариативная часть	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.01	Научные основы применения холода в производстве пищевых продуктов	ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.В.02	Логистика	ПК-6; ПК-10
Б1.В.03	Пищевые и биологически активные добавки	ПК-7; ПК-19

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.04	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии в системах общественного питания	ПК-2; ПК-5; ПК-17
Б1.В.05	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.06	Технология и организация питания кухонь мира	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19
Б1.В.07	Обслуживание на предприятиях индустрии питания	ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-8
Б1.В.08	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	ПК-4
Б1.В.09	Экономика предприятий общественного питания	ПК-10; ПК-11; ПК-14; ПК-15
Б1.В.10	Технология продукции общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-16
Б1.В.11	Проектирование предприятий общественного питани	ПК-13; ПК-14; ПК-22; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.12	Бережливое производство	ПК-4; ПК-13; ПК-14; ПК-17
Б1.В.13	Экология	ПК-4
Б1.В.14	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-1; ПК-6; ПК-12; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21
Б1.В.15	Товароведение продовольственных товаров	ПК-10; ПК-15; ПК-19
Б1.В.16	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-17; ПК-27
Б1.В.17	Оборудование предприятий общественного питания	ПК-5
Б1.В.18	Теплотехника	ПК-1; ПК-27
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29
Б1.В.ДВ.01.01	Деловой иностранный язык	ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29
Б1.В.ДВ.01.02	Иностранный язык в профессиональной сфере	ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Органическая химия в пищевых биотехнологиях	ПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Физколлоидные и химколлоидные основы пищевых технологий	ПК-4
Б1.В.ДВ.02.03	Химическая защита сельскохозяйственных растений	ПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.03.01	Технология продукции и организация производства казачьей кухни	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.03.02	Коллоидная химия наночастиц	ПК-4
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13
Б1.В.ДВ.04.01	Управление персоналом на предприятиях общественного питания	ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-13
Б1.В.ДВ.04.02	Основы научных исследований	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-4
Б1.В.ДВ.05.01	Пищевая химия	ПК-4
Б1.В.ДВ.05.02	Основы строительства и инженерное оборудование	ПК-4
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.06.01	Стандартизация организации производства на предприятиях общественного питания	ПК-1; ПК-6

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.06.02	Холодильная технология пищевых продуктов	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-19
Б1.В.ДВ.07.01	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-1; ПК-19
Б1.В.ДВ.07.02	Организация мучного и кондитерских производств	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.07.03	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	ПК-1; ПК-19
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбор	ПК-1; ПК-3; ПК-6
Б1.В.ДВ.08.01	Метрология, стандартизация и сертификация	ПК-1; ПК-3; ПК-6
Б1.В.ДВ.08.02	Медико-биологические основы безопасности	ПК-1; ПК-3; ПК-6
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
Б1.В.ДВ.09.01	Менеджмент ресторанных услуг	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
Б1.В.ДВ.09.02	Технология продукции и организация обслуживания кейтеринговых услуг	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
Б1.В.ДВ.09.03	Бизнес-планирование	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.10.01	Инновационные технологии производства замороженных полуфабрикатов	ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.В.ДВ.10.02	Барное дело	ПК-1; ПК-4; ПК-5
Б2	Практики	ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б2.В	Вариативная часть	ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-19
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОК-5; ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-27; ПК-29
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	ОК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-27; ПК-28; ПК-29
ФТД	Факультативы	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-23

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-23
ФТД.В.01	Религиозная безопасность	ОК-1; ОК-2
ФТД.В.02	Проектирование	ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-15; ПК-19; ПК-23
ФТД.В.03	Старославянский язык	ОК-5; ОК-7
ФТД.В.04	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	ОК-5
ФТД.В.05	Культурология	ОК-6
ФТД.В.06	Основы христианской психологии	ОК-6; ОК-7
ФТД.В.07	Основы православного вероучения	ОК-6
ФТД.В.08	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности	ОК-2; ОК-4
ФТД.В.09	Социология	ОК-6
ФТД.В.10	Политология	ОК-2; ОК-6
ФТД.В.11	Законодательство и стандартизация в пищевой промышленности	ОК-4
ФТД.В.12	Введение в предпринимательство	ОК-3
ФТД.В.13	Организационное поведение	ОПК-5
ФТД.В.14	Риск-менеджмент	ОК-3; ПК-16
ФТД.В.15	Стратегия инновационного развития	ПК-5
ФТД.В.16	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	ОК-4
ФТД.В.17	Современные стандарты качества (маркировка)	ПК-6; ПК-19
ФТД.В.18	Иностранный язык для специальных целей	ОК-5; ПК-6; ПК-7

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '19.03.04-16 Технология продукции и организация общественного питания_ОЗФО.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2016

	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Курс 5		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е. Мин.	з.е. Макс.	з.е. Факт	Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8	Всего	Сем 9	Сем А
Итого (с факультативами)				236	266	264	62	31	31	55	29	26	59	20	39	61	28	33	27	27	
Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	56	29	27	47	22	25	54	19	35	56	26	30	27	27	
Дисциплины (модули)	51%	49%	30.3%	201	204	204	52	29	23	43	22	21	47	19	28	56	26	30	6	6	
Базовая часть				81	123	105	49	26	23	43	22	21	13	6	7						
Вариативная часть				81	120	99	3	3					34	13	21	56	26	30	6	6	
Практики	0%	100%	0%	27	33	27	4		4	4		4	7		7				12	12	
Вариативная часть				27	33	27	4		4	4		4	7		7				12	12	
Государственная итоговая аттестация				6	9	9													9	9	
Базовая часть				6	9	9													9	9	
Факультативы				2	20	24	6	2	4	8	7	1	5	1	4	5	2	3			
Вариативная часть				2	20	24	6	2	4	8	7	1	5	1	4	5	2	3			
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					51.5	-	53	51	-	52.5	36.4	-	41.3	74.2	-	59.4	50.6	-	28.5	
	ОП, факультативы (в период экз. сесси					54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	
	в период гос. экзаменов						-			-			-			-			-		
Контактная работа в период ТО (акад.час/не	ОП					10.4	-	12	9.6	-	10.4	9.5	-	8.4	9	-	13.2	10.7	-	12	
	элективные дисциплины по физ.к.					0.1	-			-			-		0.3	-			-		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					1522	-	216	172	-	180	164	-	124	170	-	200	220	-	76	
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.					4	-			-			-		4	-			-		
	Блок Б2					8	-		2	-		2	-		2	-			-	2	
	Блок Б3					10	-			-			-			-			-	10	
	Блок ФТД					220	-	8	72	-	76	4	-	4	24	-	8	24	-		
	Итого по всем блокам					1760	-	224	246	-	256	170	-	128	196	-	208	244	-	88	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						6	5	1	9	5	4	6	3	3	6	2	4	1	1	
	ЗАЧЕТ (За)						10	4	6	2	1	1	10	3	7	9	5	4	1	1	
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1	1		1	1		1	1	1		1	1	
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					40.45%															