

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО "Ставропольский государственный аграрный университет"  
Биотехнологический факультет



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

*И. В. Атанов*  
2021 г.

Атанов И. В.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 28.05.2021

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
Технология организации ресторанного дела

Кафедра: Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4г 6м

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический

### СОГЛАСОВАНО

Руководитель центра управления учебным процессом

*Громов Е.И.*  
/ Громов Е.И./

Декан

*Скрипкин В.С.*  
/ Скрипкин В.С./

Зав. кафедрой

*Сычева О.В.*  
/ Сычева О.В./

Руководитель ОП

*Сычева О.В.*  
/ Сычева О.В./





План Учебный план бакалавриата '19.03.04-30\_ТПООП.рлх', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2021

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля							э.е.		Итого акад. часов								Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4						Курс 5					
			Экз мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Контр.	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Интер часы	Пр. подгот.	Летняя сессия						Летняя сессия						Летняя сессия						Летняя сессия						Летняя сессия							
																		Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр
			Итого		Лек		Лаб		Пр		СР		Конт роль		Итого		Лек																																
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>													209	209	7852	7852	706	6760	386	326	2412	2200	64	6	120	1926	84		1620	50		90	1388	92		2088	76		120	1804	88		1944	68		112	1642	122	
<b>Обязательная часть</b>													191	191	7204	7204	636	6214	354	292	1796	2200	64	6	120	1926	84		1620	50		90	1388	92		2088	76		120	1804	88		1944	68		112	1642	122	
+	Б1.О.01	Философия						1	3	3	108	108	10	94	4	4		108	4		6	94	4	4	жк																								
+	Б1.О.02	История						1	3	3	108	108	10	94	4	4		108	4		6	94	4	4	жк																								
+	Б1.О.03	Правоведение						1	3	3	108	108	10	94	4	4		108	4		6	94	4	4	жк																								
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности						2	2	2	72	72	10	62		6																																	
+	Б1.О.05	Модуль «Инженерная подготовка»	3	334				3334	12	12	432	432	38	373	21	20																																	
+	Б1.О.05.01	Механика	3					3	4	4	144	144	10	125	9	6																																	
+	Б1.О.05.02	Электроника и электроника	3					3	2	2	72	72	8	60	4	4																																	
+	Б1.О.05.03	Теплотехника	3					3	2	2	72	72	8	60	4	4																																	
+	Б1.О.05.04	Метрология, стандартизация и сертификация	4					4	4	4	144	144	12	128	4	6																																	
+	Б1.О.06	Экология			1			1	3	3	108	108	10	94	4	4		108	4		6	94	4	4	жк																								
+	Б1.О.07	Проектная деятельность	3					3	2	2	72	72	8	64		6																																	
+	Б1.О.08	Модуль «Социальное взаимодействие и коммуникация»	1	11				111	10	10	360	360	32	311	17	18		360	8		24	311	17	18	233жк																								
+	Б1.О.08.01	Психология профессионально-личностного развития						1	3	3	108	108	10	94	4	4		108	4		6	94	4	4	жк																								
+	Б1.О.08.02	Иностранный язык	1					1	5	5	180	180	12	159	9	6		180																															
+	Б1.О.08.03	Культура речи и деловое общение	1					1	2	2	72	72	10	58	4	6		72	4		6	58	4	6	жк																								
+	Б1.О.09	Модуль «Информационно-коммуникационные технологии и моделирование»	2	1				12	8	8	288	288	28	220	40	18		108	4	6		94	4	4	жк	180	6		12	126	36	жк																	
+	Б1.О.09.01	Информационные технологии						1	3	3	108	108	10	94	4	6		108	4	6		94	4	4	жк																								
+	Б1.О.09.02	Цифровые технологии в профессиональной сфере	2					2	5	5	180	180	18	126	36	8										180	6		12	126	36	жк																	
+	Б1.О.10	Модуль «Экономика и управление пищевым производством»	4	13				134	9	9	324	324	30	254	40	16		108	4		6	94	4	4	жк																								
+	Б1.О.10.01	Экономика						1	3	3	108	108	10	94	4	6		108	4		6	94	4	4	жк																								
+	Б1.О.10.02	Менеджмент						3	2	2	72	72	8	64		4										72	4		4	64		жк																	
+	Б1.О.10.03	Экономика и организация производства продуктов питания	4					4	4	4	144	144	12	96	36	6										72	4		4	64		жк																	
+	Б1.О.11	Модуль «Естественнонаучная подготовка»	11122	2	3			11122	23	41	41	1476	1476	122	1296	58	40		612	20		38	527	27	233жк	720	16		34	643	27	233жк	144	4		10	126	4	жк	144	4		8	96	36	жк			
+	Б1.О.11.01	Математика						1	6	6	216	216	22	185	9	4		216	8		14	185	9	4	жк																								
+	Б1.О.11.02	Физика						2	6	6	216	216	14	193	9	6										216	4		10	193	9	жк																	
+	Б1.О.11.03	Биохимия						2	7	7	252	252	18	225	9	6										252	6		12	225	9	жк																	
+	Б1.О.11.04	Органическая химия						1	6	6	216	216	18	189	9	6		216	6		12	189	9	жк																									
+	Б1.О.11.05	Неорганическая химия						1	5	5	180	180	18	153	9	6		180	6		12	153	9	жк																									
+	Б1.О.11.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа						2	7	7	252	252	18	225	9	6										252	6		12	225	9	жк																	
+	Б1.О.11.07	Пищевая химия						3	4	4	144	144	14	126	4	6																																	
+	Б1.О.12	Финансовая грамотность						1	2	2	72	72	8	60	4	4		72	4		4	60	4	4	жк																								
+	Б1.О.13	Этика профессиональной деятельности						4	2	2	72	72	10	62		4																																	
+	Б1.О.14	Модуль «Управление качеством и безопасностью пищевой продукции»	44	344	3333			33333	444	35	35	1260	1260	118	1096	46	52	490																															
+	Б1.О.14.01	Технология продукции общественного питания	4					3	9	9	324	324	26	285	13	12	142																																
+	Б1.О.14.02	Пищевая микробиология						3	4	4	144	144	14	126	4	6										144	4		6	130	4	жк																	
+	Б1.О.14.03	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания						3	4	4	144	144	14	126	4	6</																																	







Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.О.01	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.02	История	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.03	Правоведение	УК-2.2; УК-11.1; УК-11.2
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.2; УК-8.3
Б1.О.05	Модуль «Инженерная подготовка»	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.05.01	Механика	ОПК-3.1
Б1.О.05.02	Электротехника и электроника	ОПК-3.2
Б1.О.05.03	Теплотехника	ОПК-3.1
Б1.О.05.04	Метрология, стандартизация и сертификация	ОПК-3.1
Б1.О.06	Экология	УК-8.1; УК-8.2
Б1.О.07	Проектная деятельность	УК-1.1; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-6.1
Б1.О.08	Модуль «Социальное взаимодействие и коммуникация»	УК-3.1; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-9.1; УК-9.2
Б1.О.08.01	Психология профессионально-личностного развития	УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-9.1; УК-9.2
Б1.О.08.02	Иностранный язык	УК-4.2
Б1.О.08.03	Культура речи и деловое общение	УК-4.1; УК-4.2; УК-5.2
Б1.О.09	Модуль «Информационно-коммуникационные технологии и моделирование»	УК-2.3; УК-3.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.09.01	Информационные технологии	УК-3.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.09.02	Цифровые технологии в профессиональной сфере	УК-2.3; УК-3.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.10	Модуль «Экономика и управление пищевым производством»	УК-2.1; УК-2.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.10.01	Экономика	УК-2.1; УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.10.02	Менеджмент	УК-2.1; УК-2.2; УК-6.1; УК-6.2
Б1.О.10.03	Экономика и организация производства продуктов питания	УК-10.1; УК-10.2
Б1.О.11	Модуль «Естественнонаучная подготовка»	УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.11.01	Математика	УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.11.02	Физика	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.11.03	Биохимия	ОПК-2.1
Б1.О.11.04	Органическая химия	ОПК-2.1
Б1.О.11.05	Неорганическая химия	ОПК-2.1



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04-30\_ТПООП.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2021

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.11.06	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-2.1
Б1.О.11.07	Пищевая химия	ОПК-2.1; ОПК-2.3
Б1.О.12	Финансовая грамотность	УК-10.2
Б1.О.13	Этика профессиональной деятельности	УК-3.1; УК-5.2; УК-11.2
Б1.О.14	Модуль «Управление качеством и безопасностью пищевой продукции»	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.О.14.01	Технология продукции общественного питания	ОПК-4.1; ПК-1.1
Б1.О.14.02	Пищевая микробиология	ОПК-2.3
Б1.О.14.03	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции общественного питания	ОПК-2.3
Б1.О.14.04	Техно-химический контроль и учет на предприятиях общественного питания	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1
Б1.О.14.05	Современные методы обработки пищевого сырья	ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ПК-1.3
Б1.О.14.06	Сенсорный анализ	ПК-1.2
Б1.О.14.07	Химия цвета, запаха и вкуса пищевых продуктов	ПК-1.2
Б1.О.14.08	Современные методы исследования качества	ПК-1.2
Б1.О.15	Модуль «Проектирование и оборудование технологических объектов»	ОПК-3.3; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.О.15.01	Проектирование предприятий общественного питания	ОПК-4.3; ОПК-5.2; ПК-1.3
Б1.О.15.02	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-1.3
Б1.О.15.03	Оборудование предприятий общественного питания	ПК-1.1
Б1.О.15.04	Технология и организация производства специализированного питания (специализация)	ОПК-4.2; ПК-1.1
Б1.О.15.05	НАССР в системе общественного питания (специализация)	ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.2
Б1.О.15.06	Комплексное оснащение предприятий общественного питания	ОПК-5.3; ПК-1.1
Б1.О.15.07	Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах	ОПК-3.3; ОПК-5.3; ПК-1.3
Б1.О.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-3.3; ОПК-4.2; ПК-1.1; ПК-1.3
Б1.О.17	Санитария и гигиена питания	ПК-1.2
Б1.О.18	Товароведение продовольственных товаров	ПК-1.3
Б1.О.19	Физиология питания	ПК-1.3
Б1.О.20	Введение в пищевую промышленность	ПК-1.1
Б1.О.21	История продуктов питания	ПК-1.1
Б1.О.22	Научные основы использования нетрадиционных видов пищевого сырья	ОПК-4.4; ПК-1.3
Б1.О.23	Физико-химические и биотехнологические основы отрасли	ПК-1.2
Б1.О.24	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания	ОПК-4.4; ПК-1.3



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.25	Физическая культура и спорт	УК-7.2
Б1.О.26	Элективные курсы (дисциплины) по физической культуре и спорту	УК-7.1
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.01	Организация производства и технология блюд европейской кухни	ПК-1.1
Б1.В.02	Русская национальная кухня	ПК-1.1
Б1.В.03	Научные основы производства продуктов питания	ПК-1.3
Б1.В.04	Организация производства и технология блюд азиатской кухни	ПК-1.1
Б1.В.05	Экологическая экспертиза товаров	ПК-1.2
Б1.В.06	Эстетика общественного питания	ПК-1.2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПК-1.2
Б1.В.ДВ.01.01	Безопасность пищевой продукции	ПК-1.2
Б1.В.ДВ.01.02	Биологическая безопасность товаров	ПК-1.2
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ПК-1.3
Б1.В.ДВ.02.01	Основы рационального питания	ПК-1.3
Б1.В.ДВ.02.02	Нутрициология	ПК-1.3
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	ОПК-1.1; ОПК-3.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1
Б2.О.03(П)	Проектно-технологическая практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.2; УК-8.1; УК-8.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.О.04(П)	Научно-исследовательская работа	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.2; ПК-1.1; ПК-1.2
Б2.О.05(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04-30\_ТПООП.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2021

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
БЗ.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
БЗ.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-1.1; ПК-1.3
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1.1; ПК-1.3
ФТД.В.01	Барное дело	ПК-1.1; ПК-1.3



	Итого				Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.						
				Не менее						Факт
Итого (с факультативами)				192	243	56	51	61	60	15
Итого по ОП (без факультативов)				192	240	56	51	61	57	15
Дисциплины (модули)	91%	9%	27.7%	162	209	52	45	58	54	
Обязательная часть					191	52	37	54	48	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					18		8	4	6	
Практика	100%	0%	0%	21	22	4	6	3	3	6
Обязательная часть					22	4	6	3	3	6
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										
Государственная итоговая аттестация				9	9					9
Факультативные дисциплины					3				3	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений					3				3	
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы			49.4	57.9	44.2	54	53.1		
	в период гос. экзаменов									54
Контактная работа (акад.час/год)	обязательная			177.5	180	140	196	194		
	необязательная			10	10					
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1			706	190	140	196	180		
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.			10	10					
	Блок Б2			14	2	4	2	2	4	
	Блок Б3			22						22
	Блок ФТД			14					14	
Итого по всем блокам			756	192	144	198	196	26		
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)				4	5	4	7	1	
	ЗАЧЕТ (За)				11	5	10	9		
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)				1	2	6	1	2	
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)							1		
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)							4		
КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)				14	11	19	10			
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных			37.07%						
	в интерактивной форме			46.8%						
Объем обязательной части от общего объема программы (%)				88.8%						
Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				8.99%						