

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Врио ректора

Д.А. Соловьев

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 1 от 29.08.2019

19.03.02

по программе бакалавриата

Продукты питания из растительного сырья

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

Квалификация: бакалавриат
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4г

+	Основной	Виды профессиональной деятельности
+	+	производственно-технологическая
+	+	экспериментально-исследовательская
+	+	организационно-управленческая
+	+	расчетно-проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт (ФГОС) № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по УР

/ С.А. Макаров/

Начальник УОКО

/ А.Б. Хохлов/

И.о. декана

/ А.В. Лукьяненко/

УТВЕРЖДАЮ



2019 г.

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь			Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
	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	К	К												*			*			*																	
II									*									*		Э	К	К														*			*			*																
III									*									*			Э	К	К													*			*			*																
IV									*									*		Э	К	К																																				

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	17 4/6	19 5/6	37 3/6	18 3/6	19 5/6	38 2/6	19 4/6	19 2/6	39	19	9 5/6	28 5/6	143 4/6
Э	Экзаменационные сессии	2	1 1/6	3 1/6	1 1/6	1 1/6	2 2/6	1	4/6	1 4/6	4/6	2/6	1	8 1/6
У	Учебная практика		2	2										2
Н	Научно-исслед. работа											2	2	2
П	Производственная практика					2	2		2	2		4	4	8
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											6	6	6
К	Каникулы	2	5	7	2	5	7	2	5	7	2	5 5/6	7 5/6	28 5/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	1 2/6 (8 дн)	1 (6 дн)	2 2/6 (14 дн)	9 2/6 (56 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		23	29	52	23	29	52	24	28	52	23	29	52	208

Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Часов в з.е.	Итого акад.часов								Курс 3																Курс 4																
		Экзам мен	Зачет	КП	КР	Экспер тное	Факт		Экспер тное	По плану	Контакт часы	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Сем. 5								Сем. 6								Сем. 7								Сем. 8							
																		з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль
Б1.В.ДВ.13	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.13		8			3	3	108	108	40.1	20			20	0.1	67.9																								3	108	20		20	0.1	67.9			
Б1.В.ДВ.13.01	Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий		8			3	3	36	108	108	40.1	20			20	0.1	67.9																						3	108	20		20	0.1	67.9				
Б1.В.ДВ.13.02	Обеспечение технологических параметров при эксплуатации оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий		8			3	3	36	108	108	40.1	20			20	0.1	67.9																						3	108	20		20	0.1	67.9				
						105	105	4108	4108	2109.4	710	512	894	3.4	1909.6	89	17	680	126	120	104	0.4	329.6			28	1076	200	180	164	1	495.4	35.6	27	972	206	172	114	1	443.4	35.6	15	540	100		160	0.6	261.6	17.8
						213	213	7996	7996	4058.3	1354	1162	1534	8.3	3975.9	361.8	29	1112	198	210	140	1	509.6	53.4	28	1076	200	180	164	1	495.4	35.6	27	972	206	172	114	1	443.4	35.6	15	540	100		160	0.6	261.6	17.8	
Блок 2.Практики																																																	
Вариативная часть																																																	
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебобулочного, кондитерского и макаронного производства)		2			3	3	36	108	108	72.1			72	0.1	35.9																																	
Б2.В.02(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа		8			3	3	36	108	108	3			2	1	105																						3	108			2	1	105					
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)		46			6	6	36	216	216	6			4	2	210											3	108			2	1	105																
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика		8			6	6	36	216	216	4			2	2	212																							6	216			2	2	212				
						18	18	648	648	85.1				80	5.1	562.9											3	108			2	1	105					9	324			4	3	317					
						18	18	648	648	85.1				80	5.1	562.9											3	108			2	1	105					9	324			4	3	317					
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																																																	
Базовая часть																																																	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты					9	9	36	324	324	16.5			16	0.5	307.5																																	
						9	9	36	324	324	16.5			16	0.5	307.5																																	
						9	9	36	324	324	16.5			16	0.5	307.5																																	
ФТД.Факультативы																																																	
Вариативная часть																																																	
ФТД.В.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий		7			1	1	36	36	36	20.1			20		15.9																			1	36			20		0.1	15.9							
ФТД.В.02	Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий		7			1	1	36	36	36	20.1			20		15.9																			1	36			20		0.1	15.9							
						2	2		72	72	40.2			40		31.8																				2	72			40		0.2	31.8						
						2	2		72	72	40.2			40		31.8																				2	72			40		0.2	31.8						

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; 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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
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; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-12; ПК-19; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.02	История	ОК-1
Б1.Б.03	Философия	ОК-1
Б1.Б.04	Экономика	ОК-2
Б1.Б.05	Математика	ПК-5
Б1.Б.06	Информатика и информационные технологии	ОПК-1; ПК-6; ПК-26
Б1.Б.07	Физика	ПК-5
Б1.Б.08	Основы общей и неорганической химии	ПК-5
Б1.Б.09	Органическая химия	ПК-5
Б1.Б.10	Биохимия	ПК-5
Б1.Б.11	Технические основы проектирования оборудования для производства продуктов питания	ПК-23; ПК-24
Б1.Б.12	Тепло- и холодильная техника	ПК-5; ПК-23
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	ПК-5
Б1.Б.14	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-2; ПК-5; ПК-7
Б1.Б.15	Пищевая микробиология	ПК-1; ПК-5
Б1.Б.16	Пищевая химия	ПК-1; ПК-5
Б1.Б.17	Русский язык и культура речи	ОК-3; ОК-9
Б1.Б.18	Безопасность жизнедеятельности	ОК-8; ПК-12; ПК-21
Б1.Б.19	Физическая культура и спорт	ОК-7
Б1.Б.20	Биология	ПК-5
Б1.Б.21	Психология личности	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.22	Экология	ПК-5
Б1.Б.23	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ПК-5
Б1.Б.24	Физическая и коллоидная химия	ПК-5
Б1.Б.25	Правоведение (общий курс)	ОК-6; ПК-22
Б1.Б.26	Гидромеханические процессы в пищевой промышленности	ПК-5; ПК-23
Б1.Б.27	Основы менеджмента	ПК-19; ПК-22
Б1.В	Вариативная часть	ОК-7; ОПК-1; ОПК-2; 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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б1.В.01	Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий	ПК-4; ПК-5
Б1.В.02	Технология производства хлебобулочных изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-10; ПК-11; ПК-26; ПК-27
Б1.В.03	Технология макаронных изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-10; ПК-11; ПК-26; ПК-27
Б1.В.04	Технология мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-10; ПК-11; ПК-26; ПК-27
Б1.В.05	Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств	ПК-2; ПК-11; ПК-27
Б1.В.06	Проектирование хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-20; ПК-23; ПК-24; ПК-26; ПК-27
Б1.В.07	Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-3; ПК-8
Б1.В.08	Техническое обеспечение производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-2; ПК-7; ПК-23; ПК-26; ПК-27
Б1.В.09	Основы строительства предприятий по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-23; ПК-24
Б1.В.10	Введение в технологию хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-9; ПК-11; ПК-12; ПК-21

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.11	Автоматизированные системы управления технологическими процессами производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-7
Б1.В.12	Технология производства муки	ПК-1
Б1.В.13	Организация производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-19; ПК-22; ПК-25
Б1.В.14	Принципы научных исследований хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-9; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-18
Б1.В.15	Техно-химический контроль производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-3
Б1.В.16	Технологические аспекты и санитарные нормы качества хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-7
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	ОК-7
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	ОК-7
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес	ОК-7
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба	ОК-7
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ОПК-1; ПК-6; ПК-16; ПК-17; ПК-26
Б1.В.ДВ.02.01	Математическое моделирование технологических процессов производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-1; ПК-6; ПК-16; ПК-17; ПК-26
Б1.В.ДВ.02.02	Методы математического моделирования в производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-1; ПК-6; ПК-16; ПК-17; ПК-26
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ОПК-2; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.01	Технологические добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-18
Б1.В.ДВ.03.02	Технологические улучшители хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-18
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.04.01	Методы исследования свойств сырья и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.04.02	Экспертиза качества сырья и хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.05.01	Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.05.02	Производство хлебобулочных, мучных кондитерских изделий функционального назначения	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.06.01	Технология хлебобулочных изделий длительного хранения	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.06.02	Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного хранения	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07	ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.07.01	Санитарная гигиена и безопасность производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.07.02	Санитарный контроль в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производстве	ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08	ОПК-2; ПК-4; ПК-11; ПК-18
Б1.В.ДВ.08.01	Декор мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-11; ПК-18
Б1.В.ДВ.08.02	Новые технологические решения при отделке мучных кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-11; ПК-18
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.09	ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.09.01	Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах	ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.09.02	Технология хранения хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий	ПК-4; ПК-18

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.10.01	Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.10.02	Продукты растительного происхождения в детском питании	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.11	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.11.01	Биология и генетика дрожжей	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.11.02	Технология производства пищевых дрожжей	ПК-1; ПК-4
Б1.В.ДВ.12	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.12	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.12.01	Использование вторичного сырья при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.12.02	Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
Б1.В.ДВ.13	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.13	ПК-2; ПК-27
Б1.В.ДВ.13.01	Основы эксплуатации технологического оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-2; ПК-27
Б1.В.ДВ.13.02	Обеспечение технологических параметров при эксплуатации оборудования хлебозаводов, кондитерских и макаронных предприятий	ПК-2; ПК-27
Б2	Практики	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; 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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; 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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства)	ОК-4; ОК-5; ПК-4; ПК-9
Б2.В.02(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа	ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-18; ПК-20; ПК-22
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; 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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
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; 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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
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; 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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
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; 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-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
ФТД	Факультативы	ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-18
ФТД.В	Вариативная часть	ОПК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-8; ПК-18
ФТД.В.01	Технология производства сахаристых кондитерских изделий	ОПК-2; ПК-4; ПК-18
ФТД.В.02	Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий	ПК-1; ПК-3; ПК-8

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого (с факультативами)				230	254	242	60	28	32	60	27	33	60	29	31	62	29	33	
	Итого по ОП (без факультативов)				228	252	240	60	28	32	60	27	33	60	29	31	60	27	33	
Б1	Дисциплины (модули)	51%	49%	33.3%	207	216	213	57	28	29	57	27	30	57	29	28	42	27	15	
Б1.Б	Базовая часть				99	111	108	53	28	25	43	22	21	12	12					
Б1.В	Вариативная часть				105	108	105	4		4	14	5	9	45	17	28	42	27	15	
Б2	Практики	0%	100%	0%	15	27	18	3		3	3		3	3		3	9		9	
Б2.В	Вариативная часть				15	27	18	3		3	3		3	3		3	9		9	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9	
ФТД	Факультативы				2	2	2										2	2		
ФТД.В	Вариативная часть				2	2	2										2	2		
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					53.7	-	53.1	54	-	54	54	-	53.9	53.9	-	53.1	53.2	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					44.4	-	35.6	45.8	-	35.5	45.8	-	53.4	53.4	-	53.4	53.4	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-			
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					26	-	29.6	26	-	25.3	26	-	24.5	24.7	-	26	26.6	
		элективные дисциплины по физ.к.					2.3	-		4.1	-	3.7	2.3	-	3.5	3.6	-			
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						7	4	3	6	3	3	5	3	2	3	2	1	
ЗАЧЕТ (За)						10	5	5	11	5	6	10	4	6	10	6	4			
КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												1		1	3	2	1			
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					36.38%													