

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*  
по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ  
*Д.А. Соловьев*  
"30" августа 2019 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 1 от 29.08.2019

19.03.03

Продукты питания животного происхождения

Технология мяса и мясных продуктов

Факультет: ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий

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

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт (ФГОС) № 199 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по УР

*С.А. Макаров*  
/ С.А. Макаров/

Начальник УОКО

*А.Б. Хохлов*  
/ А.Б. Хохлов/

И.о. декана

*А.В. Лукьяненко*  
/ А.В. Лукьяненко/

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												*	*	*			*				Э	У	У	К	К	К	К	К	К		
II									*									*	Э	Э	К	К												*	*	*			*				Э	П	П	К	К	К	К	К	К		
III									*									*	Э	Э	К	К												*	*	*			*				Э	П	П	К	К	К	К	К	К		
IV									*									*	Э	Э	К	К												Э	П	П	П	П	П	Н	Н	Н	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	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	16 3/6	20 4/6	37 1/6	18 2/6	19 3/6	37 5/6	18 3/6	20 1/6	38 4/6	18 4/6	9 5/6	28 3/6	142 1/6
Э	Экзаменационные сессии	2 1/6	1 2/6	3 3/6	1 2/6	1 3/6	2 5/6	1 1/6	5/6	2	1	1 1/6	2 1/6	10 3/6
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	7	28
*	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		22	30	52	23	29	52	23	29	52	23	29	52	208











Индекс	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого акад. часов								Курс 3								Курс 4																							
		Экзам мен	Зачет	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	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
<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>																																															
<b>Базовая часть</b>																																															
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	324			16	0.5	307.5		
						9	9		324	324	16.5			16	0.5	307.5																							9	324			16	0.5	307.5		
						9	9		324	324	16.5			16	0.5	307.5																							9	324			16	0.5	307.5		
<b>ФТД. Факультативы</b>																																															
<b>Вариативная часть</b>																																															
ФТД.В.01	Новые методы обработки сырья		5			1	1	36	36	36	20.1			20	0.1	15.9		1	36																												
ФТД.В.02	Учебно-исследовательская работа студентов		8			1	1	36	36	36	20.1			20	0.1	15.9																								1	36			20	0.1	15.9	
						2	2		72	72	40.2			40	0.2	31.8		1	36																				1	36			20	0.1	15.9		
						2	2		72	72	40.2			40	0.2	31.8		1	36																				1	36			20	0.1	15.9		



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; 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; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
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; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-17; ПК-18; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК - 5
Б1.Б.02	История	ОК -2
Б1.Б.03	Философия	ОК-1
Б1.Б.04	Экономика	ОК - 3
Б1.Б.05	Экономика и управление производством	ОК - 3; ОК - 4; ПК-14; ПК-18; ПК-22
Б1.Б.06	Правоведение (общий курс)	ОК - 4
Б1.Б.07	Социология	ОК -2; ОК-6; ОК - 7
Б1.Б.08	Математика	ОК - 7; ОПК - 1
Б1.Б.09	Информационные технологии	ОПК - 1; ПК-13
Б1.Б.10	Физика	ПК-27
Б1.Б.11	Экология	ПК-9; ПК-21
Б1.Б.12	Органическая химия	ОПК - 3; ПК-26; ПК-27
Б1.Б.13	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ОК - 7; ПК-17
Б1.Б.14	Безопасность жизнедеятельности	ОК - 9; ОПК - 4; ПК-2; ПК-21
Б1.Б.15	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК - 2; ПК-10
Б1.Б.16	Тепло- и хладотехника	ОПК - 4; ПК-2; ПК-10; ПК-20
Б1.Б.17	Метрология и стандартизация	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-17
Б1.Б.18	Гидромеханические процессы пищевых производств	ОПК - 4; ПК-10; ПК-20
Б1.Б.19	Технологическое оборудование	ОПК - 2; ОПК - 4; ПК-10; ПК-20
Б1.Б.20	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания	ПК-10; ПК-13
Б1.Б.21	Общая технология отрасли	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-5; ПК-11
Б1.Б.22	Физическая культура и спорт	ОК - 8
Б1.Б.23	Математическое моделирование технологических процессов	ПК-25
Б1.Б.24	Электротехника	ОПК - 4; ПК-2; ПК-10; ПК-20
Б1.Б.25	Русский язык и культура речи	ОК - 5
Б1.Б.26	История мировой культуры	ОК -2; ОК-6
Б1.Б.27	Неорганическая химия	ОПК - 3; ПК-27
Б1.Б.28	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК - 3; ПК-27
Б1.Б.29	Физическая и коллоидная химия	ОПК - 3; ПК-27
Б1.Б.30	Биология	ПК-9
Б1.Б.31	Биохимия	ОПК - 3; ПК-26; ПК-27
Б1.Б.32	Математический анализ и моделирование	ПК-25
Б1.Б.33	Психология работы в малых группах	ПК-15; ПК-24
Б1.Б.34	Патентоведение	ПК-28

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В	Вариативная часть	ОК-6; ОК - 7; ОК - 8; ОК - 9; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; 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; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б1.В.01	Технология мяса и мясных продуктов	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-5; ПК-7; ПК-11; ПК-12; ПК-20; ПК-26; ПК-27
Б1.В.02	Технохимический контроль в мясной отрасли	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-27
Б1.В.03	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли	ОПК - 2; ПК-6; ПК-7; ПК-16
Б1.В.04	Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов	ОПК - 3; ПК-1
Б1.В.05	Проектирование предприятий мясной отрасли	ПК-7; ПК-11; ПК-30; ПК-31
Б1.В.06	Охрана труда на мясоперерабатывающих предприятиях	ОК - 9; ОПК - 4; ПК-2; ПК-21
Б1.В.07	Научные основы производства мясных продуктов	ПК-3; ПК-26
Б1.В.08	Технологическое оборудование мясной отрасли	ОПК - 2; ОПК - 4; ПК-10; ПК-20
Б1.В.09	Организация и планирование производства на предприятиях мясной отрасли	ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-22; ПК-24
Б1.В.10	Основы технического регулирования в мясной отрасли	ПК-1; ПК-3; ПК-8; ПК-17
Б1.В.11	Автоматизированные системы управления в мясной отрасли	ОПК - 4; ПК-10; ПК-20
Б1.В.12	Управление проектами в мясной отрасли	ПК-15; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-23; ПК-29
Б1.В.13	Введение в профессию	ОК-6; ОК - 7; ОПК - 1; ПК-12; ПК-20
Б1.В.14	Реология и текстурный анализ мяса и мясных продуктов	ОПК - 3; ПК-10; ПК-26; ПК-27
Б1.В.15	Биологическая безопасность мяса и мясных продуктов	ОПК - 3; ПК-9
Б1.В.16	Микробиология мяса и мясных продуктов	ОПК - 3; ПК-9; ПК-26; ПК-27
Б1.В.17	Основы промышленного строительства предприятий мясоперерабатывающей отрасли	ПК-30; ПК-31
Б1.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК - 8
Б1.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	ОК - 8
Б1.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	ОК - 8
Б1.В.ДВ.01.03	Фитнес	ОК - 8
Б1.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба	
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	ОПК - 2; ПК-5; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.02.01	Технология переработки продукции овецводства	ОПК - 2; ПК-5; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.02.02	Технология переработки продукции птицеводства	ОПК - 2; ПК-5; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	ОПК - 2; ПК-5; ПК-7; ПК-11
Б1.В.ДВ.03.01	Тара и упаковка в мясной отрасли	ОПК - 2; ПК-5; ПК-7; ПК-11
Б1.В.ДВ.03.02	Маркировка тары и упаковки мясной продукции	ОПК - 2; ПК-5; ПК-7; ПК-11
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04	ОПК - 3; ПК-5
Б1.В.ДВ.04.01	Химический состав мяса и мясных продуктов	ОПК - 3; ПК-5
Б1.В.ДВ.04.02	Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов	ОПК - 3; ПК-5
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.05.01	Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.05.02	Интенсивные технологии производства мясных деликатесных изделий	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-20

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.06	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.06.01	Безотходные технологии производства мясных продуктов	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.06.02	Технология производства мясных продуктов специального назначения	ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-11; ПК-20
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07	ПК-13; ПК-25
Б1.В.ДВ.07.01	САПР в проектировании предприятий мясной отрасли	ПК-13; ПК-25
Б1.В.ДВ.07.02	Проектирование мясных продуктов заданного состава и свойств	ПК-13; ПК-25
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08	ПК-4; ПК-10; ПК-26
Б1.В.ДВ.08.01	Методы исследования мяса и мясных продуктов	ПК-4; ПК-10; ПК-26
Б1.В.ДВ.08.02	Методы контроля качества мясных продуктов	ПК-4; ПК-10; ПК-26
Б2	Практики	ОК - 3; ОК - 4; ОК - 5; ОК - 7; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; 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; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б2.В	Вариативная часть	ОК - 3; ОК - 4; ОК - 5; ОК - 7; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; 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; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика)	ОК - 5; ОК - 7; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-3; ПК-5; ПК-13; ПК-20; ПК-26; ПК-27
Б2.В.02(Н)	Производственная практика: научно-исследовательская работа	ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28
Б2.В.03(П)	Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-исследовательская практика)	ОК - 5; ОК - 7; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-10; ПК-13; ПК-20; ПК-26; ПК-27
Б2.В.04(П)	Практика по получению первичных профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) (производственная практика)	ОК - 5; ОК - 7; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-20; ПК-26; ПК-27; ПК-31
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	ОК - 3; ОК - 4; ОК - 5; ОК - 7; ОПК - 1; ОПК - 2; ОПК - 3; ОПК - 4; 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; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
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; 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; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
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; 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; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
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; 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; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31
ФТД	Факультативы	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-20; ПК-26; ПК-27
ФТД.В	Вариативная часть	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-10; ПК-11; ПК-20; ПК-26; ПК-27
ФТД.В.01	Новые методы обработки сырья	ПК-10; ПК-11; ПК-20
ФТД.В.02	Учебно-исследовательская работа студентов	ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-26; ПК-27

		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)				233	251	242	60	27	33	60	28	32	61	27	34	61	27	34	
	Итого по ОП (без факультативов)				231	249	240	60	27	33	60	28	32	60	26	34	60	27	33	
Б1	Дисциплины (модули)	56%	44%	31.1%	207	213	213	57	27	30	57	28	29	57	26	31	42	27	15	
Б1.Б	Базовая часть				90	120	120	54	24	30	44	28	16	20	13	7	2		2	
Б1.В	Вариативная часть				93	117	93	3	3		13		13	37	13	24	40	27	13	
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	27	18	3		3	3		3		3		9		9	
Б2.В	Вариативная часть				18	27	18	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							1	1		1		1	
ФТД.В	Вариативная часть				2	2	2							1	1		1		1	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					53.6	-	53.6	53.6	-	53.8	53.9	-	53.3	53.6	-	53.9	53.2	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					43	-	41.1	40.1	-	44.4	47.5	-	45.8	42.8	-	35.6	45.8	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-			
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					26.9	-	33.2	26	-	27.5	27.6	-	25.3	24.7	-	25.2	26.6	
		элективные дисциплины по физ.к.					2.4	-		3.9	-	2	4	-	3.6		-	3.7		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						8	5	3	8	4	4	5	3	2	5	2	3	
		ЗАЧЕТ (За)						9	3	6	12	5	7	11	4	7	6	4	2	
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												1		1	2	1	1	
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)												1	1					
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					36.59%													