МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Севастопольский государственный университет»
Политехнический институт

УТВЕРЖДАЮ
Ректор
В.Д. Нечаев
«14» марта 2025 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 27.02.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и организация производства продукции общественного питания
Кафедра: Пищевые технологии и оборудование

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 4 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025
Учебный год 2025-2026
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

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
+	организационно-управленческий
+	проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности _____ / В.Р. Душко/
Директор Дирекции развития образовательных программ _____ / У.В. Дремова/
Директор института _____ / В.И. Головин/
Зав. кафедрой _____ / Н.И. Покинтелица/

План Учебный план бакалавриата '+19.03.04_2025_ОФО.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация производства продукции общественного питания, год начала г

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1							Курс 2							Курс 3							Курс 4							-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	РГР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Компетенции
Блок 1.Дисциплины (модули)								210	210		7888	7888	3922	3030	936	57	2106	356	72	630	796	252	57	2160	296	144	622	810	288	55	2088	358	204	462	812	252	41	1534	270	108	400	612	144	
Обязательная часть								174	174		6264	6264	3036	2508	720	47	1692	302	72	468	634	216	34	1224	134	72	370	540	108	52	1872	358	204	336	722	252	41	1476	270	108	342	612	144	
+	Б1.О.01	Иностранный язык	4	2				12	12	36	432	432	216	180	36	6	216			108	108		6	216			108	72	36															УК-4
+	Б1.О.02	История России			2			4	4	36	144	144	116	28		4	144	60		56	28																							УК-5
+	Б1.О.03	Основы российской государственности			1			3	3	36	108	108	54	54		3	108	18		36	54																							УК-11
+	Б1.О.04	Цифровая культура и медиабезопасность			2			3	3	36	108	108	54	54		3	108	18		36	54																							УК-1; УК-3
+	Б1.О.05	Философия: искусство мышления		3				3	3	36	108	108	54	54									3	108	18		36	54																	УК-1; УК-5
+	Б1.О.06	Безопасность жизнедеятельности		4				2	2	36	72	72	36	36									2	72	8		28	36																	УК-8
+	**Б1.О.07**	**Технологии личностного развития**		**1**				2	**2**		**72**	**72**	**36**	**36**		**2**	**72**			**36**	**36**																							**УК-3; УК-6**
+	Б1.О.07.01	Самоменеджмент						1	1	36	36	36	18	18		1	36			18	18																							УК-3; УК-6
+	Б1.О.07.02	Психологические тренинги						1	1	36	36	36	18	18		1	36			18	18																							УК-3; УК-6
+	Б1.О.07.03(К)	*Зачет по модулю "Технологии личностного развития"*		*1*						36																																		*УК-3; УК-6*
+	Б1.О.08	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	36	36		2	72	8		28	36																							УК-7
+	Б1.О.09	Высшая математика	2					8	8	36	288	288	162	90	36	8	288	72		90	90	36																						УК-1
+	Б1.О.10	Физика	2					8	8	36	288	288	144	72	72	8	288	72	72		72	72																						УК-1; ОПК-2
+	Б1.О.11	Химия			3			2	2	36	72	72	36	36									2	72	18	18		36																ОПК-2
+	Б1.О.12	Инженерная графика	1				1	3	3	36	108	108	54	18	36	3	108	18		36	18	36																						УК-1; ПК-6
+	Б1.О.13	Программирование и алгоритмизация	2					3	3	36	108	108	36	36	36	3	108	18		18	36	36																						ОПК-1; ОПК-3
+	Б1.О.14	Стандартизация и метрология	3					3	3	36	108	108	54	18	36								3	108	18	18	18	18	36															УК-1; УК-2; ОПК-2
+	Б1.О.15	Инженерный дизайн CAD		3				3	3	36	108	108	72	36									3	108	18		54	36																	ОПК-3; ПК-5; ПК-6
+	Б1.О.16	Инженерная механика			4			3	3	36	108	108	54	54									3	108	18		36	54																	ОПК-2; ОПК-3
+	Б1.О.17	Материаловедение	3					3	3	36	108	108	54	18	36								3	108	18	36		18	36																ОПК-3
+	Б1.О.18	Системный инжиниринг		4				3	3	36	108	108	36	72									3	108	18		18	72																	УК-1
+	Б1.О.19	Технология продукции общественного питания	6			6		8	8	36	288	288	152	100	36															8	288	68	68	16	100	36									УК-2; ОПК-4; ПК-2
+	Б1.О.20	Биохимические основы технологии пищевых производств		5				3	3	36	108	108	54	54																3	108	18	36		54										ОПК-2
+	Б1.О.21	Товароведение продовольственных товаров	6				6	4	4	36	144	144	64	44	36															4	144	32	32		44	36									ОПК-2
+	Б1.О.22	Теплотехнические процессы и оборудование предприятий общественного питания	5				5	4	4	36	144	144	72	36	36															4	144	36		36	36	36									ОПК-3; ПК-3
+	Б1.О.23	Химико-аналитические методы исследований в пищевой промышленности		5				2	2	36	72	72	54	18																2	72	18	36		18										ОПК-2; ПК-4
+	Б1.О.24	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания			7			3	3	36	108	108	54	54																							3	108	18	36		54		ОПК-2; ПК-4
+	Б1.О.25	Оборудование предприятий общественного питания	5			5		4	4	36	144	144	72	36	36															4	144	36		36	36	36									ОПК-3; ПК-3
+	Б1.О.26	Физико-химические процессы в технологии производства кулинарной продукции	6					3	3	36	108	108	48	24	36															3	108	16	32		24	36									ОПК-2; ПК-2
+	Б1.О.27	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6					7	7	36	252	252	118	98	36															7	252	68		50	98	36									УК-1; ОПК-5; ПК-1
+	Б1.О.28	Холодильная техника и технология обработки пищевых продуктов		6				2	2	36	72	72	48	24																2	72	32		16	24										ОПК-3; ПК-3
+	Б1.О.29	Программные комплексы организационно-технологической деятельности предприятий общественного питания		6				2	2	36	72	72	32	40																2	72			32	40										УК-1; ОПК-1
+	Б1.О.30	Процессы и аппараты пищевых производств	7				7	3	3	36	108	108	54	18	36																						3	108	36		18	18	36	ОПК-3; ПК-3
+	Б1.О.31	Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	7					3	3	36	108	108	54	18	36																						3	108	18		36	18	36	ОПК-5; ПК-4
+	Б1.О.32	Техно-химический контроль в общественном питании	7					3	3	36	108	108	54	18	36																						3	108	18	36		18	36	ОПК-5; ПК-4
+	Б1.О.33	Санитария и гигиена питания	5					3	3	36	108	108	36	36	36															3	108	18		18	36	36									УК-8; ПК-4
+	Б1.О.34	Пищевые добавки		7				2	2	36	72	72	54	18																							2	72	18		36	18		ОПК-2; ПК-4
+	Б1.О.35	Технология пищевых производств			8		8	4	4	36	144	144	72	72																							4	144	36	36		72		ОПК-4; ПК-2; ПК-3
+	Б1.О.36	Барное дело		6				2	2	36	72	72	48	24																2	72	16		32	24										ОПК-4; ПК-2
+	Б1.О.37	Кондитерское производство		7				3	3	36	108	108	54	54																							3	108	18		36	54		ОПК-4; ПК-2
+	Б1.О.38	Цифровое проектирование предприятий общественного питания	7			7		4	4	36	144	144	54	54	36																						4	144	18		36	54	36	ПК-5; ПК-6
+	Б1.О.39	Кухни народов мира		8				2	2	36	72	72	54	18																							2	72	18		36	18		ОПК-4; ПК-2
+	Б1.О.40	Управление производством продукции на предприятиях общественного питания		7				2	2	36	72	72	54	18																							2	72	36		18	18		УК-3; ПК-1
+	Б1.О.41	Учёт и отчетность в общественном питании		8				2	2	36	72	72	36	36																							2	72	18		18	36		УК-10; УК-11
+	Б1.О.42	Организация питания в гостиничных и санаторно-курортных комплексах		8				2	2	36	72	72	36	36																							2	72	18		18	36		УК-3; УК-9; ПК-1
+	Б1.О.43	Функциональные продукты		7				2	2	36	72	72	36	36																							2	72			36	36		ОПК-4; ПК-2
+	Б1.О.44	**Проектный модуль**		**268**	**4**			20	**20**		**720**	**720**	**200**	**520**		**2**	**72**			**6**	**66**		**6**	**216**			**72**	**144**		**6**	**216**			**68**	**148**		**6**	**216**			**54**	**162**		**УК-2; УК-3; ПК-2; ПК-5; ПК-6**
+	Б1.О.44.01	Основы проектной деятельности (МООК)		2				2	2	36	72	72	6	66		2	72			6	66																							УК-2; УК-3
+	Б1.О.44.02	Технологии проектной деятельности			4			6	6	36	216	216	72	144									6	216			72	144																	УК-2; УК-3; ПК-2
+	Б1.О.44.03	Проектирование в профессиональной сфере		68				12	12	36	432	432	122	310																6	216			68	148		6	216			54	162		УК-2; УК-3; ПК-5; ПК-6
+	Б1.О.45	Технологические расчеты при проектировании предприятий общественного питания		6				2	2	36	72	72	32	40																2	72			32	40										ПК-5
+	Б1.О.46	Передовые инженерные технологии	1					3	3	36	108	108	36	36	36	3	108	18		18	36	36																58			58			УК-1; УК-6
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								36	36		1624	1624	886	522	216	10	414	54		162	162	36	23	936	162	72	252	270	180	3	216			126	90									
+	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту		2467							328	328	328				54			54				108			108				108			108				58			58			УК-7
+	**Б1.В.ДВ.01**	**Блок "Экономика и предпринимательство"**		**1**				2	**2**		**72**	**72**	**36**	**36**		**2**	**72**	**18**		**18**	**36**																							**УК-1; УК-10**
+	**Б1.В.ДВ.02**	**Блок "Технологии мышления и коммуникация в профессиональной среде"**		**2**				2	**2**		**72**	**72**	**36**	**36**		**2**	**72**			**36**	**36**																							**УК-4; УК-5**
+	**Б1.В.ДВ.03**	**Блок "Гражданская стратегия, закон и право"**		**3**				2	**2**		**72**	**72**	**36**	**36**									**2**	**72**	**18**		**18**	**36**																	**УК-2; УК-11**

План Учебный план бакалавриата '+19.03.04_2025_ОФО.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организация производства продукции общественного питания, год начала г

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад.часов					Курс 1							Курс 2							Курс 3							Курс 4							-
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	РГР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	Компетенции
+	Б1.В.ДВ.04	**Блок "Устойчивое развитие"**		**3**				2	**2**		**72**	**72**	**36**	**36**									**2**	**72**	**18**		**18**	**36**																	**УК-3**
+	Б1.В.ДВ.05	**Блок "Технологии и инструменты, IT"**		**4**				2	**2**		**72**	**72**	**36**	**36**									**2**	**72**	**18**		**18**	**36**																	**УК-1; УК-2**
+	Б1.В.ДВ.06	**Блок "Мировая исследовательская повестка, культура и цивилизация"**		**4**				2	**2**		**72**	**72**	**36**	**36**									**2**	**72**	**18**		**18**	**36**																	**УК-2**
+	Б1.В.ДВ.07	**Блок "Профессиональный выбор 1" (пробник своей профессии)**		**2**				3	**3**		**108**	**108**	**36**	**72**		**3**	**108**	**18**		**18**	**72**																							**УК-1; УК-6**
+	Б1.В.ДВ.07.01	Информационно-измерительная техника и технологии в промышленности и медицине		2				3	3	36	108	108	36	72		3	108	18		18	72																							УК-1; УК-6
-	Б1.В.ДВ.07.02	Автоматизация технологических процессов и промышленная робототехника		2				3	3	36	108	108	36	72		3	108	18		18	72																							УК-1; УК-6
-	Б1.В.ДВ.07.03	Введение в специальность: Технология машиностроения		2				3	3	36	108	108	36	72		3	108	18		18	72																							УК-1; УК-6
-	Б1.В.ДВ.07.04	Введение в направление подготовки: Технология продукции и организация общественного питания		2				3	3	36	108	108	36	72		3	108	18		18	72																							УК-1; УК-6
-	Б1.В.ДВ.07.05	Техносферная безопасность в современных условиях		2				3	3	36	108	108	36	72		3	108	18		18	72																							УК-1; УК-6
-	Б1.В.ДВ.07.06	Технологические процессы на транспорте		2				3	3	36	108	108	36	72		3	108	18		18	72																							УК-1; УК-6
+	Б1.В.ДВ.08	**Блок "Профессиональный выбор 2" (пробник своей профессии)**	**2**					3	**3**		**108**	**108**	**54**	**18**	**36**	**3**	**108**	**18**		**36**	**18**	**36**																							**УК-1; УК-2**
-	Б1.В.ДВ.08.01	Цифровое проектирование элементов измерительных систем	2					3	3	36	108	108	54	18	36	3	108	18		36	18	36																						УК-1; УК-6
-	Б1.В.ДВ.08.02	Цифровое проектирование элементов автоматизированных и мехатронных систем	2					3	3	36	108	108	54	18	36	3	108	18		36	18	36																						УК-1; УК-6
-	Б1.В.ДВ.08.03	Цифровое проектирование изделий машиностроения	2					3	3	36	108	108	54	18	36	3	108	18		36	18	36																						УК-1; УК-6
+	Б1.В.ДВ.08.04	Цифровое проектирование технологического оборудования и приборов предприятий питания	2					3	3	36	108	108	54	18	36	3	108	18		36	18	36																						УК-1; УК-2
-	Б1.В.ДВ.08.05	Цифровое проектирование элементов конструкций транспортных средств	2					3	3	36	108	108	54	18	36	3	108	18		36	18	36																						УК-1; УК-6
-	Б1.В.ДВ.08.06	Цифровое проектирование техники в области техносферной безопасности	2					3	3	36	108	108	54	18	36	3	108	18		36	18	36																						УК-1; УК-6
+	Б1.В.ДВ.09	**Блок "Профессиональный выбор 3" ("Профессионалы"-1)**	**3**				**3**	3	**3**		**108**	**108**	**36**	**36**	**36**								**3**	**108**	**18**		**18**	**36**	**36**																**УК-6**
+	Б1.В.ДВ.09.01	Физиология питания	3				3	3	3	36	108	108	36	36	36								3	108	18		18	36	36																УК-6
-	Б1.В.ДВ.09.02	Нутрициология	3				3	3	3	36	108	108	36	36	36								3	108	18		18	36	36																УК-6
+	Б1.В.ДВ.10	**Блок "Профессиональный выбор 4"**	**3**					3	**3**		**108**	**108**	**36**	**36**	**36**								**3**	**108**	**18**		**18**	**36**	**36**																**УК-2; ПК-2**
+	Б1.В.ДВ.10.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	3					3	3	36	108	108	36	36	36								3	108	18		18	36	36																УК-2; ПК-2
-	Б1.В.ДВ.10.02	Технологические процессы первичной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов	3					3	3	36	108	108	36	36	36								3	108	18		18	36	36																УК-2; ПК-2
+	Б1.В.ДВ.11	**Блок "Профессиональный выбор 5" ("Профессионалы"-2)**	**4**				**4**	3	**3**		**108**	**108**	**54**	**18**	**36**								**3**	**108**	**18**	**36**		**18**	**36**																**ПК-2**
+	Б1.В.ДВ.11.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	4				4	3	3	36	108	108	54	18	36								3	108	18	36		18	36																ПК-2
-	Б1.В.ДВ.11.02	Технология и производство диетических десертов	4				4	3	3	36	108	108	54	18	36								3	108	18	36		18	36																ПК-2
+	Б1.В.ДВ.12	**Блок "Профессиональный выбор 6"**	**4**					3	**3**		**108**	**108**	**54**	**18**	**36**								**3**	**108**	**18**	**36**		**18**	**36**																**УК-1**
+	Б1.В.ДВ.12.01	Биоорганическая химия пищевых систем	4					3	3	36	108	108	54	18	36								3	108	18	36		18	36																УК-1
-	Б1.В.ДВ.12.02	Органо-химические аспекты пищевых превращений	4					3	3	36	108	108	54	18	36								3	108	18	36		18	36																УК-1
+	Б1.В.ДВ.13	**Блок "Профессиональный выбор 7"**	**4**					3	**3**		**108**	**108**	**54**	**18**	**36**								**3**	**108**	**18**		**36**	**18**	**36**																**УК-8; ПК-4**
+	Б1.В.ДВ.13.01	Микробиология пищевых продуктов	4					3	3	36	108	108	54	18	36								3	108	18		36	18	36																УК-8; ПК-4
-	Б1.В.ДВ.13.02	Микробиология и микробиологический контроль продуктов питания	4					3	3	36	108	108	54	18	36								3	108	18		36	18	36																УК-8; ПК-4
+	Б1.В.ДВ.14	**Выбор трека обучения**		**5**				3	**3**		**108**	**108**	**18**	**90**																**3**	**108**			**18**	**90**									**УК-2; ПК-2; ПК-3**
+	Б1.В.ДВ.14.01	Профессиональный трек		5				3	3	36	108	108	18	90																3	108			18	90									УК-2; ПК-2; ПК-3
-	Б1.В.ДВ.14.02	Исследовательский трек		5				3	3	36	108	108	36	72																3	108	18		18	72									УК-1; ПК-2; ПК-4
-	Б1.В.ДВ.14.03	Предпринимательский трек		5				3	3	36	108	108	54	54																3	108	18		36	54									УК-10; ПК-1
Блок 2.Практика								21	21		756	756		756		3	108				108		3	108				108		6	216				216		9	324				324		
Обязательная часть								12	12		432	432		432									3	108				108									9	324				324		
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика			4			3	3	36	108	108		108									3	108				108																УК-1; УК-3; ОПК-1
+	Б2.О.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			8			9	9	36	324	324		324																							9	324				324		УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								9	9		324	324		324		3	108				108									6	216				216									
+	Б2.В.01(У)	Социальная практика			2			3	3	36	108	108		108		3	108				108																							УК-3; УК-5; УК-6; УК-8; УК-9
+	Б2.В.ДВ.01	**Элективные практики (модули)**			**6**			6	**6**		**216**	**216**		**216**																**6**	**216**				**216**									**УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6**
+	Б2.В.ДВ.01.01(Т)	Профессиональный трек			6			6	6	36	216	216		216																6	216				216									УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
-	Б2.В.ДВ.01.02(Т)	Исследовательский трек			6			6	6	36	216	216		216																6	216				216									УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
-	Б2.В.ДВ.01.03(Т)	Предпринимательский трек			6			6	6	36	216	216		216																6	216				216									УК-10; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324		324																							9	324				324		
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	36	324	324		324																							9	324				324		УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
ФТД.Факультативные дисциплины								12	12		432	432	256	176		7	252	8		118	126		1	36			36			1	36			32	4		3	108	18		44	46		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД								12	12		432	432	256	176		7	252	8		118	126		1	36			36			1	36			32	4		3	108	18		44	46		
+	ФТД.В.01	Творческий семестр						2	2	36	72	72	18	54		2	72	8		10	54																							УК-5
+	ФТД.В.02	Технология и организация ресторанного сервиса						2	2	36	72	72	36	36																							2	72	18		18	36		ПК-1; ПК-2
+	ФТД.В.03	Базовая математика						2	2	36	72	72	36	36		2	72			36	36																							УК-1
+	ФТД.В.04	Основы физики						2	2	36	72	72	36	36		2	72			36	36																							УК-1
+	ФТД.В.05	Молодежь и общество						4	4	36	144	144	130	14		1	36			36			1	36			36			1	36			32	4		1	36			26	10		УК-3

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата '+19.03.04_2025_ОФО.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2025

		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е. Не менее	з.е. Факт	Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
	Итого (с факультативами)				194	252	67	29	38	61	30	31	62	29	33	62	30	32
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	60	29	31	60	30	30	61	29	32	59	28	31
Б1	Дисциплины (модули)	83%	17%	100%	162	210	57	27	30	57	30	27	55	29	26	41	28	13
Б1.О	Обязательная часть					174	47	25	22	34	20	14	52	26	26	41	28	13
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					36	10	2	8	23	10	13	3	3				
Б2	Практика	57%	43%	66.6%	21	21	3	2	1	3		3	6		6	9		9
Б2.О	Обязательная часть					12				3		3				9		9
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					9	3	2	1				6		6			
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9										9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	12	7		7	1		1	1		1	3	2	1
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений блока ФТД					12	7		7	1		1	1		1	3	2	1
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				50.7	-	52	54	-	52	46	-	52	49.5	-	48	52
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				44.6	-	36	48	-	48	48	-	36	48	-	48	
		в период гос. экзаменов					-			-			-			-		
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				27.1	-	28.3	27.6	-	28	25	-	26	28	-	28	24
		элективные дисциплины по физ.к.				2.5	-		3	-	3	3	-	3	3.4	-	3.3	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				3922	-	508	550	-	558	504	-	522	502	-	562	216
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				328	-		54	-	54	54	-	54	54	-	58	
		Блок Б2					-			-			-			-		
		Блок Б3					-			-			-			-		
		Блок ФТД				256	-		126	-		36	-		32	-	36	26
		Итого по всем блокам				4178	-	508	676	-	558	540	-	522	534	-	598	242
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					6	2	4	8	4	4	7	3	4	4	4	
		ЗАЧЕТ (За)					7	3	4	8	4	4	8	3	5	8	4	4
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					4	1	3	4	1	3	1		1	3	1	2
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)											2	1	1	1	1	
		РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКАЯ РАБОТА (РГР)					1	1		2	1	1	2	1	1	2	1	1
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				35.62%												
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					77.5%												
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					49.72%												