

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)"

План одобрен Ученым советом Университета
Протокол № 7 от 01.02.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе бакалавриата



19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль Технология и организация ресторанного сервиса

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

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

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

СОГЛАСОВАНО

Первый проректор _____ / Капица Г.П./

Начальник управления лицензирования и аккредитации _____ / Воробьева А.В./

Директор института _____ / Славянский А.А./

Семестр	Индикатор	Наименование	Формы контроля	Зачет	Экспертное	Факт	Итого академ.часов																																																																																
							Курс 1												Курс 2												Курс 3																																																								
							Сем. 1			Сем. 2			Сем. 3			Сем. 4			Сем. 5			Сем. 6			Сем. 7			Сем. 8																																																											
Зачет	Экспертное	Факт	Зачет	Экспертное	Факт	Зачет	Экспертное	Факт	Зачет	Экспертное	Факт	Зачет	Экспертное	Факт	Зачет	Экспертное	Факт	Зачет	Экспертное	Факт	Зачет	Экспертное	Факт	Зачет	Экспертное	Факт	Зачет	Экспертное	Факт	Зачет	Экспертное	Факт																																																							
Блок 1. Дисциплины (модули)																																																																																							
Базовая часть																																																																																							
+	Б1.Б.01	Общекультурный модуль	234	1412	124	35	35	1260	1260	990	216	374	562	108	111	396	66	122	206	8	288	32	90	130	36	5	180	16	72	56	36	9	324	64	72	132	36	2	72	16	18	38																																													
-	Б1.Б.01.01	История	2	1	5	5	36	180	180	70	34	36	74	36	2	72	18	18	36	3	108	16	18	38	36																																																														
-	Б1.Б.01.02	История культуры	2	1	2	2	36	180	180	34	16	18	38																																																																										
-	Б1.Б.01.03	Тренинговые	2	1	2	2	36	180	180	72	34	16	18	38																																																																									
-	Б1.Б.01.04	Визуальной культуры и спорт	1	2	2	2	36	180	180	72	34	16	18	38																																																																									
-	Б1.Б.01.05	Русской культуры и культуры речи	1	2	2	2	36	180	180	72	34	16	18	38																																																																									
-	Б1.Б.01.06	Высокая мода	4	3	3	3	36	180	108	54	36	18	18	36																																																																									
-	Б1.Б.01.07	Повседневная мода	4	3	3	3	36	180	108	54	36	18	18	36																																																																									
-	Б1.Б.01.08	Экоэтика	4	2	2	2	36	180	72	34	16	18	38																																																																										
-	Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура современного человека	3	2	2	2	36	180	72	34	16	18	38																																																																										
-	Б1.Б.01.10	Роль культуры в формировании и развитии российской государственности	5	2	2	2	36	180	72	34	16	18	38																																																																										
-	Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	4	2	2	2	36	180	72	34	16	18	38																																																																										
-	Б1.Б.01.12	Историческая география	3	12	9	9	36	324	324	108	108	108	108	108	130	36	3	108	58																																																																				
-	Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	12234	1	3	26	26	936	936	412	170	104	138	335	189	8	288	50	34	34	116	54	8	288	54	36	36	90	72	7	252	50	68	107	27	3	108	16	34	22	36																																														
-	Б1.Б.02.01	Математика	23	1	12	12	36	432	432	268	104	104	104	104	63	63	8	144	34	34	76	4	144	34	34	34	36	36	36	4	144	34	34	49	27																																																				
-	Б1.Б.02.02	Физика	12	8	8	8	36	288	288	104	34	70	94	90	4	144	34	34																																																																					
-	Б1.Б.02.03	Химия	4	3	3	3	36	108	108	50	16	34	34																																																																										
-	Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4	3	3	3	36	108	108	50	16	34	34																																																																										
-	Б1.Б.03	Модуль "Профессионализм"	14	5	6	6	216	216	140	48	52	116	2	72	16	18	38																																																																						
-	Б1.Б.03.01	Основы профессионализма	1	2	2	2	36	180	72	34	16	18	38																																																																										
-	Б1.Б.03.02	Менеджмент	4	2	2	2	36	180	72	34	16	18	38																																																																										
-	Б1.Б.03.03	Экономика отечественной пищевой промышленности	5	2	2	2	36	180	72	34	16	18	38																																																																										
-	Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	13345	2	23	20	20	1044	1044	408	148	240	447	189	4	144	16	34	40	54	5	180	36	54	90	12	432	64	102	183	63	4	144	16	34	38	36	4	144	16	16	76	36																																												
-	Б1.Б.04.01	Морганезисная химия	1	4	4	4	36	144	144	50	16	34	40	54	4	144	16	34																																																																					
-	Б1.Б.04.02	Органическая химия	3	2	7	7	36	252	252	122	52	70	94	36	3	108	16	36	54	4	144	34	34																																																																
-	Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-аналитические методы анализа	3	2	6	6	36	216	216	86	34	52	103	27	2	72	18	18	36	4	144	16	34																																																																
-	Б1.Б.04.04	Визуальная и коллоидная химия	4	3	4	4	36	144	144	68	34	34	76																																																																										
-	Б1.Б.04.05	Биология	4	4	4	4	36	144	144	50	16	34	56																																																																										
-	Б1.Б.04.06	Микробиология	5	4	4	4	36	144	144	32	16	16	76	36																																																																									
-	Б1.Б.05.01	Вспомогательные дисциплины (модуль) по физической культуре и спорту	12345	6	328	328	72	72	256	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54																																												
-	Б1.Б.05.01.01	Рабочий-тренировочный модуль	12345	6	328	328	72	72	256	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42																																													
-	Б1.Б.05.01.02	Специально-тренировочный модуль	12345	6	328	328	72	72	256	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42																																													
-	Б1.Б.05.01.03	Специально-спортивный модуль	12345	6	328	328	72	72	256	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42	54	12	42																																													
<table border="1"> <tr> <td>08</td> <td>50</td> <td>2309</td> <td>2309</td> <td>2309</td> <td>1852</td> <td>652</td> <td>344</td> <td>636</td> <td>1752</td> <td>688</td> <td>23</td> <td>104</td> <td>150</td> <td>68</td> <td>188</td> <td>442</td> <td>108</td> <td>23</td> <td>610</td> <td>122</td> <td>80</td> <td>138</td> <td>352</td> <td>108</td> <td>24</td> <td>818</td> <td>150</td> <td>152</td> <td>152</td> <td>388</td> <td>128</td> <td>18</td> <td>752</td> <td>132</td> <td>68</td> <td>102</td> <td>202</td> <td>108</td> <td>8</td> <td>342</td> <td>140</td> <td>16</td> <td>40</td> <td>120</td> <td>36</td> <td>58</td> <td>12</td> <td>46</td> </tr> </table>																																							08	50	2309	2309	2309	1852	652	344	636	1752	688	23	104	150	68	188	442	108	23	610	122	80	138	352	108	24	818	150	152	152	388	128	18	752	132	68	102	202	108	8	342	140	16	40	120	36	58	12	46
08	50	2309	2309	2309	1852	652	344	636	1752	688	23	104	150	68	188	442	108	23	610	122	80	138	352	108	24	818	150	152	152	388	128	18	752	132	68	102	202	108	8	342	140	16	40	120	36	58	12	46																																							
Вариативная часть																																																																																							
-	Б1.Б.01	Тренинговые	12345	7	14	14	36	504	504	240	240	264	2	72	36	36	36	2	72	36	36	2	72	36	36	2	72	34	38	2	72	34	38	2	72	32	40	2	72	32	40	2	72	36	36																																										
-	Б1.Б.02	Модуль профессионального направления	56456	257	25678	53	53	1908	1908	810	342	294	174	873	225	4	144	36	36	72	2	72	16	18	38	38																																																													
-	Б1.Б.02.01	Обработка традиционной общественной пищи	6	3	3	3	36	108	108	48	16	16	66	36																																																																									
-	Б1.Б.02.02	Основы анатомии и физиологии человеческого организма	7	5	5	5	36	180	180	84	34	16	3																																																																										

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	Общекультурный модуль	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-4
Б1.Б.01.01	История	ОК-2
Б1.Б.01.02	История казачества	ОК-2
Б1.Б.01.03	Правоведение	ОК-4
Б1.Б.01.04	Физическая культура и спорт	ОК-8
Б1.Б.01.05	Русский язык и культура речи	ОК-5
Б1.Б.01.06	Философия	ОК-1
Б1.Б.01.07	Психология	ОК-6
Б1.Б.01.08	Экономика	ОК-3
Б1.Б.01.09	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества	ОК-5
Б1.Б.01.10	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности	ОК-2; ОК-4
Б1.Б.01.11	Безопасность жизнедеятельности	ОК-4; ОК-9; ОПК-4
Б1.Б.01.12	Иностранный язык	ОК-5; ОК-7
Б1.Б.02	Фундаментальный модуль	ОПК-1
Б1.Б.02.01	Математика	ОПК-1
Б1.Б.02.02	Физика	ОПК-1
Б1.Б.02.03	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1
Б1.Б.02.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОПК-1
Б1.Б.03	Модуль "Предпринимательство"	ОК-3; ОК-6; ОК-7; ОПК-5
Б1.Б.03.01	Основы предпринимательства	ОК-6; ОК-7
Б1.Б.03.02	Менеджмент	ОПК-5
Б1.Б.03.03	Экономика отраслей пищевой промышленности	ОК-3; ОПК-5
Б1.Б.04	Общепрофессиональный модуль	ОПК-2; ОПК-3
Б1.Б.04.01	Неорганическая химия	ОПК-2
Б1.Б.04.02	Органическая химия	ОПК-2
Б1.Б.04.03	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ОПК-3
Б1.Б.04.04	Физическая и коллоидная химия	ОПК-2
Б1.Б.04.05	Биохимия	ОПК-2; ОПК-3
Б1.Б.04.06	Микробиология	ОПК-3
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

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
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	Проектирование	ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-15; ПК-19; ПК-23
Б1.В.02	Модуль профильной направленности	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.02.01	Оборудование предприятий общественного питания	ПК-5
Б1.В.02.02	Основы автоматизации и прикладного технического программного обеспечения	ПК-1; ПК-2
Б1.В.02.03	Физиология, санитария и гигиена питания	ПК-1; ПК-3; ПК-15; ПК-19
Б1.В.02.04	Технология продукции общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-16
Б1.В.02.05	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.02.06	Товароведение продовольственных товаров	ПК-10; ПК-15; ПК-19
Б1.В.02.07	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания	ПК-4
Б1.В.02.08	Проектирование предприятий общественного питания	ПК-13; ПК-14; ПК-22; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.02.09	Пищевая химия	ПК-4
Б1.В.02.10	Введение в технологию продукции и организацию общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6
Б1.В.02.11	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-17; ПК-27
Б1.В.02.12	Прикладная механика	ПК-1
Б1.В.02.13	Электротехника и электроника	ПК-1; ПК-27
Б1.В.02.14	Бережливое производство	ПК-4
Б1.В.02.15	Стандартизация, сертификация и метрология	ПК-1
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29
Б1.В.ДВ.01.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29
Б1.В.ДВ.01.02	Деловой иностранный язык	ПК-6; ПК-7; ПК-15; ПК-29
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.02.01	Технология и организация производства казахской кухни	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.02.02	Технология и организация производства русской кухни	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.03.01	Технология и организация производства социальных видов питания	ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.03.02	Основы рационального питания	ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация питания кухонь мира	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные технологии общественного питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-19
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.05.01	Организация мучного и кондитерского производств в общественном питании	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.05.02	Технология производства продукции на предприятиях индустрии питания	ПК-1; ПК-4; ПК-6; ПК-7
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.06.01	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.06.02	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания	ПК-1; ПК-6
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
Б1.В.ДВ.07.01	Менеджмент ресторанных услуг	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
Б1.В.ДВ.07.02	Организация обслуживания в баре	ПК-1; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-23; ПК-29
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
Б1.В.ДВ.08.01	Ресторанный сервис	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
Б1.В.ДВ.08.02	Поварское дело	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-19
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-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-6; ПК-19
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ПК-6; ПК-19
ФТД.В.01	Основы православного вероучения	ОК-6
ФТД.В.02	Основы медицинских знаний	ОК-9
ФТД.В.03	Основы строевой подготовки	ОК-8
ФТД.В.04	Музыкальная культура: традиции и фольклор	ОК-6; ОК-7

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавриата '19.03.04-18 Технология продукции и организация общественного питания_ОФО.plx', код направления 19.03.04, год нача

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД.В.05	Старославянский язык	ОК-5; ОК-7
ФТД.В.06	Современные стандарты качества (маркировка)	ПК-6; ПК-19
ФТД.В.07	Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	ОК-4

	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)				236	266	251	67	30	37	60	30	30	63	32	31	61	30	31
Итого по ОП (без факультативов)				234	246	240	60	27	33	60	30	30	60	32	28	60	29	31
Дисциплины (модули)	47%	53%	37.9%	201	204	204	54	27	27	54	30	24	54	29	25	42	29	13
Базовая часть				81	123	96	46	25	21	42	24	18	8	8				
Вариативная часть				81	120	108	8	2	6	12	6	6	46	21	25	42	29	13
Практики	0%	100%	0%	27	33	27	6		6	6		6	6	3	3	9		9
Вариативная часть				27	33	27	6		6	6		6	6	3	3	9		9
Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Базовая часть				6	9	9										9		9
Факультативы				2	20	11	7	3	4				3		3	1	1	
Вариативная часть				2	20	11	7	3	4				3		3	1	1	
Учебная нагрузка (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					57.4	-	58.1	61.3	-	58.2	49.6	-	63.2	58.7	-	55.1	53
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	
	в период гос. экзаменов						-			-			-			-		
Контактная работа в период ТО (акад. час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					25.5	-	24.3	25.8	-	28.5	25.2	-	25.7	25.5	-	24.2	24
	элективные дисциплины по физ.к.					0.6	-	0.7	0.7	-	0.7	0.8	-	0.8	0.8	-		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					3306	-	440	458	-	506	422	-	414	428	-	426	212
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.					72	-	12	12	-	12	12	-	12	12	-		
	Блок Б2					10	-		2	-		2	-	2	2	-		2
	Блок Б3					10	-			-			-			-		10
	Блок ФТД					184	-	56	64	-			-		56	-	8	
	Итого по всем блокам					3510	-	496	524	-	506	424	-	416	486	-	434	224
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						5	2	3	7	4	3	7	3	4	3	3	
	ЗАЧЕТ (За)						12	8	4	10	4	6	9	6	3			
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						5	1	4	6	3	3	7	3	4	8	4	4
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					36.55%												