

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)»
Московский областной казачий институт технологий и управления (филиал)

План утвержден Ученым советом Университета
Протокол № 9 от 28.03.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность Управление ресторанным бизнесом
(профиль):

Квалификация: Бакалавр

Форма обучения: Очно-заочная форма

Срок получения образования: 4 г. 6 м.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Зам. начальника Управления контроля качества
ОП, лицензионных требований и аккредитации

 / Гаврилина О.И./

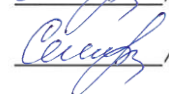
Начальник отдела контроля и разработки
учебных планов

 / Вареник О.Н./

Директор филиала

 / Сепиашвили Е.Н./

Руководитель ОПОП

 / Сепиашвили Е.Н./

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

 Стояновский М.Ю.

28 марта 2024 г.



-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
			Экза мен	Зачет	Зачет оц.	Экспер тное	Факт	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Считать в плане	Индекс	Наименование				191	191	7204	7204	1116	1116	5152	936	8	25	26	28	21	24	22	21	24		
Блок 1.Дисциплины (модули)						135	135	5188	5188	784	784	3783	621		25	26	28	21	20	15				
Обязательная часть																								
+	Б1.О.01	Общекультурный модуль	2234	112235	12456	52	52	1872	1872	344	344	1393	135		9	16	7	9	7	4				
+	Б1.О.01.01	История России	2		1	6	6	216	216	88	88	101	27		3	3								
+	Б1.О.01.02	Философия	4			5	5	180	180	28	28	116	36				5							
+	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи			2	4	4	144	144	20	20	124				4								
+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	3	12		12	12	432	432	72	72	324	36		4	4	4							
+	Б1.О.01.05	Правоведение		3		3	3	108	108	16	16	92					3							
+	Б1.О.01.06	Психология		5		3	3	108	108	16	16	92						3						
+	Б1.О.01.07	Физическая культура и спорт		2		2	2	72	72	4	4	68				2								
+	Б1.О.01.08	Безопасность жизнедеятельности			6	4	4	144	144	32	32	112							4					
+	Б1.О.01.09	Экономика			4	4	4	144	144	20	20	124					4							
+	Б1.О.01.10	Менеджмент			5	4	4	144	144	16	16	128						4						
+	Б1.О.01.11	Казачество на службе отечеству	2	1		5	5	180	180	32	32	112	36		2	3								
+	Б1.О.02	Модуль цифровых компетенций			13	7	7	252	252	24	24	228			4		3							
+	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий			1	4	4	144	144	8	8	136			4									
+	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности			3	3	3	108	108	16	16	92					3							
+	Б1.О.03	Общепрофессиональный модуль	1112233344566	3455	234566	76	76	2736	2736	412	412	1838	486		12	10	18	12	13	11				
+	Б1.О.03.01	Высшая математика	1234			16	16	576	576	80	80	352	144		4	4	4	4						
+	Б1.О.03.02	Физика	123			12	12	432	432	36	36	297	99		4	4	4							
+	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		45	6	6	6	216	216	48	48	168					2	2	2					
+	Б1.О.03.04	Неорганическая химия	1			4	4	144	144	20	20	88	36		4									
+	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3		2	6	6	216	216	32	32	148	36			2	4							
+	Б1.О.03.06	Органическая химия	4	3		6	6	216	216	36	36	144	36				3	3						
+	Б1.О.03.07	Инженерная графика			3	3	3	108	108	16	16	92					3							
+	Б1.О.03.08	Продовольственные системы			4	3	3	108	108	24	24	84					3							
+	Б1.О.03.09	Физическая и коллоидная химия			5	4	4	144	144	24	24	120						4						
+	Б1.О.03.10	Биохимия	5			4	4	144	144	24	24	57	63					4						
+	Б1.О.03.11	Пищевая химия	6			4	4	144	144	24	24	84	36						4					
+	Б1.О.03.12	Технология производства продукции питания	6	5		6	6	216	216	36	36	144	36						3	3				
+	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация			6	2	2	72	72	12	12	60							2					
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		5				328	328	4	4	324												
+	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		5				328	328	4	4	324												
-	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		5				328	328	4	4	324												
-	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		5				328	328	4	4	324												
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						56	56	2016	2016	332	332	1369	315	8					4	7	21	24		
+	Б1.В.01	Модуль профильной направленности	5677788	88	777888	53	53	1908	1908	320	320	1273	315	8					4	4	21	24		
+	Б1.В.01.01	Проектирование			8	2	2	72	72	8	8	64								2				
+	Б1.В.01.02	Нутрициология	5			4	4	144	144	24	24	57	63					4						

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
222	Экономики и товароведения
222	Экономики и товароведения
222	Экономики и товароведения
222	Экономики и товароведения
222	Экономики и товароведения
223	Информатизации и технологий
222	Экономики и товароведения
223	Информатизации и технологий
222	Экономики и товароведения
222	Экономики и товароведения
222	Экономики и товароведения
223	Информатизации и технологий
223	Информатизации и технологий пищевой промышленности
223	Информатизации и технологий
223	Информатизации и технологий
222	Экономики и товароведения
223	Информатизации и технологий
223	Информатизации и технологий пищевой промышленности
223	Информатизации и технологий
223	Информатизации и технологий
223	Информатизации и технологий
223	Информатизации и технологий
223	Информатизации и технологий
223	Информатизации и технологий пищевой промышленности
222	Экономики и товароведения
222	Экономики и товароведения
222	Экономики и товароведения
222	Экономики и товароведения
223	Информатизации и технологий
222	Экономики и товароведения

ПланСвод Учебный план бакалавриата 'Во-190304-УПРБв-24.rlx', код направления 19.03.04, направленность (профиль) : Управление ресторанным бизнесом, год начала подготовки 2024

-	-	-	Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов							Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5					
			Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Пр. подгот	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	Семест	
																		з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
+	Б1.В.01.03	Технология изготовления ресторанных блюд	67			8	8	288	288	44	44	172	72								4	4						
+	Б1.В.01.04	Экономика ресторана	7			3	3	108	108	20	20	52	36									3						
+	Б1.В.01.05	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания			7	2	2	72	72	16	16	56										2						
+	Б1.В.01.06	Ресторанный сервис	8		7	6	6	216	216	40	40	122	54									3	3					
+	Б1.В.01.07	Управление ресторанным бизнесом	8		7	9	9	324	324	56	56	214	54	4								4	5					
+	Б1.В.01.08	Проектирование и дизайн ресторана	7			5	5	180	180	32	32	112	36									5						
+	Б1.В.01.09	Кухни мира и региональные кухни России			8	5	5	180	180	24	24	156		4									5					
+	Б1.В.01.10	Производственный контроль в ресторане			8	5	5	180	180	24	24	156											5					
+	Б1.В.01.11	Бережливое производство в ресторане		8		2	2	72	72	16	16	56											2					
+	Б1.В.01.12	Проектирование меню напитков и эногастрономия		8		2	2	72	72	16	16	56											2					
+	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)			6	3	3	108	108	12	12	96										3						
+	Б1.В.ДВ.01.01	Техническое оснащение ресторана			6	3	3	108	108	12	12	96										3						
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технологическое оборудование ресторана			6	3	3	108	108	12	12	96										3						
Блок 2.Практика								34	34	1224	1224	8		1216		1224			6		6		6	16				
Обязательная часть								18	18	648	648	6		642		648			6		6		6					
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика			4	6	6	216	216	2		214		<u>216</u>					6									
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика			6	6	6	216	216	2		214		<u>216</u>						6								
+	Б2.О.03(П)	Организационно-управленческая практика			8	6	6	216	216	2		214		<u>216</u>								6						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								16	16	576	576	2		574		576										16		
+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			9	16	16	576	576	2		574		<u>576</u>											16			
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								15	15	540	540	10		530		36											15	
+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				15	15	540	540	10		530		<u>36</u>											15			
ФТД.Факультативы								4	4	144	144	20	20	124				2				2						
+	ФТД.01	Основы финансовой грамотности		2		2	2	72	72	12	12	60				2												
+	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)		6		2	2	72	72	8	8	64								2								

Закрепленная кафедра	
Код	Наименование
223	Информатизации и технологий пищевой промышленности
222	Экономики и товароведения
223	Информатизации и технологий пищевой промышленности
223	Информатизации и технологий
223	Информатизации и технологий
223	Информатизации и технологий
223	Информатизации и технологий
223	Информатизации и технологий
222	Экономики и товароведения
223	Информатизации и технологий пищевой промышленности
223	Информатизации и технологий
223	Информатизации и технологий
223	Информатизации и технологий
223	Информатизации и технологий
223	Информатизации и технологий
223	Информатизации и технологий пищевой промышленности
223	Информатизации и технологий пищевой промышленности
222	Экономики и товароведения
223	Информатизации и технологий пищевой промышленности

				Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов											
-	-	-	-	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Элект часы	Пр. подгот
Блок 1. Дисциплины (модули)							191	191		7204	7204	1116	384	184	548		5152	936		8
Обязательная часть							135	135		5188	5188	784	252	128	404		3783	621		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01	Общекультурный модуль	2234	112235	12456	52	52		1872	1872	344	128		216		1393	135		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.01	История России	2		1	6	6	36	216	216	88	48		40		101	27		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.02	Философия	4			5	5	36	180	180	28	16		12		116	36		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.03	Русский язык и культура речи			2	4	4	36	144	144	20	4		16		124			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.04	Иностранный язык	3	12		12	12	36	432	432	72			72		324	36		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.05	Правоведение		3		3	3	36	108	108	16	8		8		92			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.06	Психология		5		3	3	36	108	108	16	8		8		92			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.07	Физическая культура и спорт		2		2	2	36	72	72	4	4				68			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.08	Безопасность жизнедеятельности			6	4	4	36	144	144	32	8		24		112			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.09	Экономика			4	4	4	36	144	144	20	8		12		124			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.10	Менеджмент			5	4	4	36	144	144	16	8		8		128			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.01.11	Казачество на службе отечеству	2	1		5	5	36	180	180	32	16		16		112	36		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.02	Модуль цифровых компетенций			13	7	7		252	252	24	8	16			228			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.02.01	Основы информационных технологий			1	4	4	36	144	144	8	4	4			136			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.02.02	Пакеты прикладных программ для профессиональной деятельности			3	3	3	36	108	108	16	4	12			92			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03	Общепрофессиональный модуль	1112233344566	3455	234566	76	76		2736	2736	412	112	112	188		1838	486		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.01	Высшая математика	1234			16	16	36	576	576	80	16		64		352	144		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.02	Физика	123			12	12	36	432	432	36	12	12	12		297	99		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности		45	6	6	6	36	216	216	48			48		168			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.04	Неорганическая химия	1			4	4	36	144	144	20	8	12			88	36		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.05	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	3		2	6	6	36	216	216	32	12	20			148	36		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.06	Органическая химия	4	3		6	6	36	216	216	36	8	28			144	36		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.07	Инженерная графика			3	3	3	36	108	108	16	4		12		92			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.08	Продовольственные системы			4	3	3	36	108	108	24	8		16		84			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.09	Физическая и коллоидная химия			5	4	4	36	144	144	24	8	16			120			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.10	Биохимия	5			4	4	36	144	144	24	8	16			57	63		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.11	Пищевая химия	6			4	4	36	144	144	24	8	8	8		84	36		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.12	Технология производства продукции питания	6	5		6	6	36	216	216	36	16		20		144	36		
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.03.13	Метрология, стандартизация и сертификация			6	2	2	36	72	72	12	4		8		60			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		5					328	328	4	4				324			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.О.ДВ.01.01	Учебно-тренировочный модуль		5					328	328	4	4				324			
<input type="checkbox"/>	-	Б1.О.ДВ.01.02	Специально-тренировочный модуль		5					328	328	4	4				324			
<input type="checkbox"/>	-	Б1.О.ДВ.01.03	Секционно-спортивный модуль		5					328	328	4	4				324			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							56	56		2016	2016	332	132	56	144		1369	315		8
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01	Модуль профильной направленности	5677788	88	777888	53	53		1908	1908	320	128	56	136		1273	315		8
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.01	Проектирование			8	2	2	36	72	72	8			8		64			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.02	Нутрициология	5			4	4	36	144	144	24	8	8	8		57	63		

План Учебный план бакалавриата 'Во-190304-УПРБв-24.rlx', код направления 19.03.04, направленность (профиль) : Управление ресторанным бизнесом, год начала подготовки 2024

Курс 1																	Курс 2																
Семестр 1							Семестр 2							Семестр 3							Семестр 4												
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль		
25	900	52	20	76		644	108	26	936	52	12	84		653	135	28	1008	36	40	64		733	135	21	756	40	16	72		520	108		
25	900	52	20	76		644	108	26	936	52	12	84		653	135	28	1008	36	40	64		733	135	21	756	40	16	72		520	108		
9	324	32		56		236		16	576	40		64		409	63	7	252	8		32		176	36	9	324	24		24		240	36		
3	108	24		24		60		3	108	24		16		41	27									5	180	16		12		116	36		
								4	144	4		16		124																			
4	144			24		120		4	144			24		120		4	144			24		84	36										
																3	108	8		8		92											
								2	72	4				68																			
																								4	144	8		12		124			
2	72	8		8		56		3	108	8		8		56	36																		
4	144	4	4			136										3	108	4	12			92											
4	144	4	4			136										3	108	4	12			92											
12	432	16	16	20		272	108	10	360	12	12	20		244	72	18	648	24	28	32		465	99	12	432	16	16	48		280	72		
4	144	4		16		88	36	4	144	4		16		88	36	4	144	4		16		88	36	4	144	4		16		88	36		
4	144	4	4	4		96	36	4	144	4	4	4		96	36	4	144	4	4	4		105	27										
																								2	72			16		56			
4	144	8	12			88	36																										
								2	72	4	8			60		4	144	8	12			88	36										
																3	108	4	12			92		3	108	4	16			52	36		
																3	108	4		12		92											
																								3	108	8		16		84			

Курс 3																	Курс 4																
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8												
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль		
24	1192	52	40	52		922	126	22	792	40	20	72		552	108	21	756	52	36	52		508	108	24	864	60		76		620	108		
20	1048	44	32	44		865	63	15	540	28	8	64		368	72																		
7	252	16		16		220		4	144	8		24		112																			
3	108	8		8		92																											
								4	144	8		24		112																			
4	144	8		8		128																											
13	468	24	32	28		321	63	11	396	20	8	40		256	72																		
2	72			16		56		2	72			16		56																			
4	144	8	16			120																											
4	144	8	16			57	63																										
								4	144	8	8	8		84	36																		
3	108	8		12		88		3	108	8		8		56	36																		
								2	72	4		8		60																			
	328	4				324																											
	328	4				324																											
	328	4				324																											
	328	4				324																											
4	144	8	8	8		57	63	7	252	12	12	8		184	36	21	756	52	36	52		508	108	24	864	60		76		620	108		
4	144	8	8	8		57	63	4	144	8	12			88	36	21	756	52	36	52		508	108	24	864	60		76		620	108		
4	144	8	8	8		57	63																	2	72			8		64			

План Учебный план бакалавриата 'Во-190304-УПРБв-24.plx', код направления 19.03.04, направленность (профиль) : Управление ресторанным бизнесом, год начала подготовки 2024

			Формы пром. атт.			з.е.		Итого акад. часов													
-	Считается в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	Элект часы	Пр. подгот	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.03	Технология изготовления ресторанных блюд	67			8	8	36	288	288	44	16	28			172	72			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.04	Экономика ресторана	7			3	3	36	108	108	20	8		12		52	36			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.05	Микробиология, санитария и гигиена на предприятиях питания			7	2	2	36	72	72	16	8	8			56				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.06	Ресторанный сервис	8		7	6	6	36	216	216	40	16		24		122	54			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.07	Управление ресторанным бизнесом	8		7	9	9	36	324	324	56	24		32		214	54		4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.08	Проектирование и дизайн ресторана	7			5	5	36	180	180	32	8	12	12		112	36			
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.09	Кухни мира и региональные кухни России			8	5	5	36	180	180	24	12		12		156			4	
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.10	Производственный контроль в ресторане			8	5	5	36	180	180	24	12		12		156				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.11	Бережливое производство в ресторане		8		2	2	36	72	72	16	8		8		56				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.01.12	Проектирование меню напитков и эногастрономия		8		2	2	36	72	72	16	8		8		56				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01	Элективные дисциплины (модули)			6	3	3		108	108	12	4		8		96				
<input type="checkbox"/>	+	Б1.В.ДВ.01.01	Техническое оснащение ресторана			6	3	3	36	108	108	12	4		8		96				
<input type="checkbox"/>	-	Б1.В.ДВ.01.02	Технологическое оборудование ресторана			6	3	3	36	108	108	12	4		8		96				
Блок 2.Практика							34	34		1224	1224	8				8	1216			1224	
Обязательная часть							18	18		648	648	6					6	642			648
<input type="checkbox"/>	+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика			4	6	6	36	216	216	2				2	214			216	
<input type="checkbox"/>	+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика			6	6	6	36	216	216	2				2	214			216	
<input type="checkbox"/>	+	Б2.О.03(П)	Организационно-управленческая практика			8	6	6	36	216	216	2				2	214			216	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений							16	16		576	576	2				2	574			576	
<input type="checkbox"/>	+	Б2.В.01(Пд)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			9	16	16	36	576	576	2				2	574			576	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация							15	15		540	540	10				10	530			36	
<input type="checkbox"/>	+	Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				15	15	36	540	540	10				10	530			36	
ФТД. Факультативы							4	4		144	144	20	8	4	8		124		8		
<input type="checkbox"/>	+	ФТД.01	Основы финансовой грамотности		2		2	2	36	72	72	12	4		8		60				
@	+	ФТД.02	Системы искусственного интеллекта (онлайн-курс)		6		2	2	36	72	72	8	4	4			64		8		

План Учебный план бакалавриата 'Во-190304-УПРБв-24.rlx', код направления 19.03.04, направленность (профиль) : Управление ресторанным бизнесом, год начала подготовки 2024

Курс 3														Курс 4																	
Семестр 5							Семестр 6							Семестр 7							Семестр 8										
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	СРП	СР	Конт роль
								4	144	8	12			88	36	4	144	8	16			84	36								
																3	108	8		12		52	36								
																2	72	8	8			56									
																3	108	8		12		88		3	108	8		12		34	54
																4	144	12		16		116		5	180	12		16		98	54
																5	180	8	12	12		112	36								
																								5	180	12		12		156	
																								5	180	12		12		156	
																								2	72	8		8		56	
																								2	72	8		8		56	
								3	108	4		8		96																	
								3	108	4		8		96																	
								6	216				2	214										6	216				2	214	
								6	216				2	214										6	216				2	214	
								6	216				2	214																	
																								6	216				2	214	
								2	72	4	4			64																	
								2	72	4	4			64																	

