

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 28.03.2022 12:05:53
Уникальный программный ключ:
b261c06f25acbb0d1e6de5fc04abdfed0091d138

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО "ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Суракатов Н.С.

28 3 2022 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 5 от 28.03.2022 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Кафедра: Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения

Факультет: Технологический

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очно-заочная

Срок получения образования: 4г 6м

| Основной | Типы задач профессиональной деятельности |
|----------|--|
| + | технологический |
| + | организационно-управленческий |
| + | проектный |

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Учебный год 2021-2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по учебной работе

Баламирзоев Н.Л. / Баламирзоев Н.Л./

И.о. начальника УМУ

Гусейнов М.Р. / Гусейнов М.Р./

Начальник ОМОиА

Гамзалова И.Ю. / Гамзалова И.Ю./

Декан

Абдулхаликов З.А. / Абдулхаликов З.А./

Зав. кафедрой

Демирова А.Ф. / Демирова А.Ф./

Календарный учебный график

| Мес | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | Декабрь | | | | Январь | | Февраль | | | Март | | | | Апрель | | | Май | | | Июнь | | | Июль | | Август | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|----------|-----|------|-------|-------|---------|------|-------|-------|--------|-----|-------|---------|-------|-----|------|--------|-------|---------|------|-------|-------|------|-----|------|--------|-------|------|------|-------|-------|------|------|-------|-------|-------|--------|------|-------|-------|------|------|-------|-------|------|-----|-------|-------|-------|----|----|----|
| | Числа | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29-5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27-2 | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-30 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29-4 | 5-11 | 12-18 | 19-25 | 26-1 | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-29 | 30-5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27-3 | 4-10 | 11-17 | 18-24 | 25-31 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29-5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27-2 | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-31 | | | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | Э | Э | У | У | К | К | К | К | К | К | К | К | | | |
| II | | | | | | | | | | * | | | | | | | | Э | Э | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | Э | Э | П | П | П | П | К | К | К | К | К | К | К | | |
| III | | | | | | | | | | * | | | | | | | | Э | Э | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Э | Э | П | П | П | П | К | К | К | К | К | К | К | |
| IV | | | | | | | | | | * | | | | | | | | Э | Э | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Э | Э | Э | К | К | К | К | К | К | К | К | К | | |
| V | | | | | | | | | | Э | Э | Пд | Пд | Пд | Пд | Г | | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | Г* | | |

Сводные данные

| | | Курс 1 | | | Курс 2 | | | Курс 3 | | | Курс 4 | | | Курс 5 | | | Итого |
|--|--|---------------|------------|-----------|---------------|------------|-----------|---------------|------------|-----------|---------------|------------|-----------|-------------------------------------|---------|--------------|---------------|
| | | Сем. 1 | Сем. 2 | Всего | Сем. 3 | Сем. 4 | Всего | Сем. 5 | Сем. 6 | Всего | Сем. 7 | Сем. 8 | Всего | Сем. 9 | Сем. 10 | Всего | |
| | Теоретическое обучение | 16 5/6 | 16 2/6 | 33 1/6 | 16 5/6 | 16 2/6 | 33 1/6 | 16 5/6 | 16 2/6 | 33 1/6 | 16 5/6 | 16 2/6 | 33 1/6 | 8 | | 8 | 140 4/6 |
| Э | Экзаменационные сессии | 3 | 2 5/6 | 5 5/6 | 3 | 2 5/6 | 5 5/6 | 3 | 2 5/6 | 5 5/6 | 3 | 3 5/6 | 6 5/6 | 3 5/6 | | 3 5/6 | 28 1/6 |
| У | Учебная практика | | 2 | 2 | | | | | | | | | | | | | 2 |
| П | Производственная практика | | | | | 4 | 4 | | | 4 | 4 | | | | | | 8 |
| Пд | Преддипломная практика | | | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | 4 |
| Д | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | | | | | | | | | | | | 4 | | 4 | 4 |
| Г | Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена | | | | | | | | | | | | | 2 | | 2 | 2 |
| К | Каникулы | 1 | 8 | 9 | 1 | 6 | 7 | 1 | 6 | 7 | 1 | 9 | 10 | 3 | | 3 | 36 |
| * | Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья) | 1 1/6 (7 дн) | 5/6 (5 дн) | 2 (12 дн) | 1 1/6 (7 дн) | 5/6 (5 дн) | 2 (12 дн) | 1 1/6 (7 дн) | 5/6 (5 дн) | 2 (12 дн) | 1 1/6 (7 дн) | 5/6 (5 дн) | 2 (12 дн) | 1 1/6 (7 дн) | | 1 1/6 (7 дн) | 9 1/6 (55 дн) |
| Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы) | | более 39 нед. | | | более 39 нед. | | | более 39 нед. | | | более 39 нед. | | | не менее 12 нед. и не более 39 нед. | | | |
| Итого | | 22 | 30 | 52 | 22 | 30 | 52 | 22 | 30 | 52 | 22 | 30 | 52 | 26 | | 26 | 234 |

| Считать в плане | Индекс | Наименование | Форма контроля | | | | | | | | | | Курс 1 | | | | | | | | | | | | | | | | Закрепления | | | | | | |
|--|---------------|--|----------------|-------|-------------|----|----|-------------------|------|------------|----------|------------|-----------|-----------|------|-------|-----------|-----|----|----|-----------|------|-------|-----|-----------|-----|----|-----------|-------------|------|-------|-----|-----|----|----|
| | | | Экспертное | | | | | Итого акад. часов | | | | | Семестр 1 | | | | Семестр 2 | | | | Семестр 3 | | | | Семестр 4 | | | | | | | | | | |
| | | | Экзам. | Зачет | Зачет с оц. | КП | КР | Экспертное | Факт | Экспертное | По плану | Конт. раб. | СР | Конт роль | з.е. | Итого | Лек | Лаб | Пр | СР | Конт роль | з.е. | Итого | Лек | Лаб | Пр | СР | Конт роль | | з.е. | Итого | Лек | Лаб | Пр | СР |
| + | Б1.В.07 | Организация сетевого ресторанного сервиса | | 9 | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 16 | 56 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 |
| + | Б1.В.08 | Технология и организация питания кухня мира | 9 | | | | 9 | 4 | 4 | 144 | 144 | 24 | 84 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 |
| + | Б1.В.09 | Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях питания | | 8 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 27 | 81 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | |
| + | Б1.В.10 | Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий | 8 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 27 | 81 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | |
| + | Б1.В.11 | Технология лечебно-профилактического питания | 6 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 26 | 82 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | |
| + | Б1.В.12 | Инжиниринг в ресторанном сервисе | | 9 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 24 | 84 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | |
| + | Б1.В.13 | Проектирование предприятий общественного питания | 8 | | | 8 | | 4 | 4 | 144 | 144 | 26 | 82 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | |
| + | Б1.В.14 | Метрология, стандартизация и сертификация | 6 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 18 | 54 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | |
| + | Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору 1 | | 2 | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 18 | 54 | | | | | | | | 2 | 72 | 9 | | 9 | 54 | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.01.01 | Культурология | | 2 | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 18 | 54 | | | | | | | | 2 | 72 | 9 | | 9 | 54 | | | | | | | | 17 | |
| + | Б1.В.ДВ.01.02 | История мировых религий | | 2 | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 18 | 54 | | | | | | | | 2 | 72 | 9 | | 9 | 54 | | | | | | | | 17 | |
| + | Б1.В.ДВ.01.03 | Социология | | 2 | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 18 | 54 | | | | | | | | 2 | 72 | 9 | | 9 | 54 | | | | | | | | 51 | |
| + | Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору 2 | 3 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 17 | 55 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.02.01 | Деловой иностранный язык | 3 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 17 | 55 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 13 |
| + | Б1.В.ДВ.02.02 | Риторика | 3 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 17 | 55 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 40 |
| + | Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины по выбору 3 | 7 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 27 | 81 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.03.01 | Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания | 7 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 27 | 81 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | |
| + | Б1.В.ДВ.03.02 | Технология кондитерских изделий | 7 | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 27 | 81 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | |
| Блок 2. Практика | | | | | | | | 21 | 21 | 756 | 756 | 10 | 746 | | | | | | | | | 3 | 108 | 2 | | 106 | | | | | | | | | |
| Обязательная часть | | | | | | | | 21 | 21 | 756 | 756 | 10 | 746 | | | | | | | | | | | 3 | 108 | 2 | | 106 | | | | | | | |
| + | Б2.О.01(У) | Учебная (ознакомительная) практика | | 2 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 2 | 106 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | |
| + | Б2.О.02(П) | Производственная (технологическая) практика | | 4 | | | | 6 | 6 | 216 | 216 | 2 | 214 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | |
| + | Б2.О.03(П) | Производственная (организационно-управленческая) практика | | 6 | | | | 6 | 6 | 216 | 216 | 2 | 214 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | |
| + | Б2.О.04(Пд) | Производственная (преддипломная, в том числе научно-исследовательская работа) практика | | 9 | | | | 6 | 6 | 216 | 216 | 4 | 212 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | |
| Блок 3. Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | 9 | 9 | 324 | 324 | 4 | 284 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б3.01 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | 9 | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 4 | 68 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | |
| + | Б3.02 | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | | | | | 6 | 6 | 216 | 216 | | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | |
| Ф.Д. Факультативные дисциплины | | | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 20 | 88 | | | | | | | | | 3 | 108 | 10 | | 10 | 88 | | | | | | | | |
| + | ФТД.01 | История Дагестана | | 1 | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 20 | 88 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | |

План Учебный план бакалавриата 'v19.03.04_Технология продукции и организации общественного питания_о-з_2021.plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и организац

| Считать в плане | Курс | Наименование | Форма контроля | | | | | | з.е. | | Итого акад. часов | | | | Курс 3 | | | | | Курс 4 | | | | | Курс 5 | | | | | Зачеты по плану | | | | | | | | | | | | | |
|--|---------------|--|----------------|--------|------------|----|----|----|-------------|------|-------------------|----------|------------|----|------------|-----------|-------|-----|-----|--------|-----------|------------|------|-------|--------|-----------|-----|-----|------------|-----------------|------|-------|-----|-----|----|----|------------|------|-------|-----|-----|----|----|
| | | | Экскурсии | Зачеты | Выполнение | КР | КР | КР | Экспер. тем | Факт | Экспорт. тем | По плану | Конт. раб. | СР | Конт. роль | Семестр 3 | | | | | Семестр 4 | | | | | Семестр 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | з.е. | Итого | Лек | Лаб | Пр | СР | Конт. роль | з.е. | Итого | Лек | Лаб | Пр | СР | Конт. роль | | з.е. | Итого | Лек | Лаб | Пр | СР | Конт. роль | з.е. | Итого | Лек | Лаб | Пр | СР |
| + | Б1.В.13 | Проектирование предприятий общественного питания | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | | | | |
| + | Б1.В.14 | Метрология, стандартизация и сертификация | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 48 | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору 1 | | 2 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 18 | 54 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.01.01 | Культурология | | 2 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 18 | 54 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.01.02 | История мировых религий | | 2 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 18 | 54 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 17 | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.01.03 | Социология | | 2 | | | | | | 2 | 2 | 72 | 72 | 18 | 54 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 51 | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору 2 | 3 | | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 17 | 55 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.02.01 | Деловой иностранный язык | 3 | | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 17 | 55 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.02.02 | Риторика | 3 | | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 17 | 55 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины по выбору 3 | 7 | | | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 27 | 81 | 36 | | | | | | | | | | 4 | 144 | 9 | 9 | 9 | 81 | 36 | | | | | | | | | | | |
| + | Б1.В.ДВ.03.01 | Технологические добавки и улучшители для хлебобулочных изделий | 7 | | | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 27 | 81 | 36 | | | | | | | | | | | 4 | 144 | 9 | 9 | 9 | 81 | 36 | | | | | | | | | | |
| - | Б1.В.ДВ.03.02 | Технология кондитерских изделий | 7 | | | | | | | 4 | 4 | 144 | 144 | 27 | 81 | 36 | | | | | | | | | | | 4 | 144 | 9 | 9 | 9 | 81 | 36 | | | | | | | | | | |
| Блок 2. Практика | | | | | | | | | | 21 | 21 | 756 | 756 | 10 | 746 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 212 | | | |
| Обязательная часть | | | | | | | | | | 21 | 21 | 756 | 756 | 10 | 746 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.О.01(У) | Учебная (ознакомительная) практика | | 2 | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 2 | 106 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.О.02(П) | Производственная (технологическая) практика | | 4 | | | | | | 6 | 6 | 216 | 216 | 2 | 214 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.О.03(П) | Производственная (организационно-управленческая) практика | | 6 | | | | | | 6 | 6 | 216 | 216 | 2 | 214 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б2.О.04(И) | Производственная (продвижения, в том числе научно-исследовательская работа) практика | | 9 | | | | | | 6 | 6 | 216 | 216 | 4 | 212 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Блок 3. Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | 9 | 9 | 324 | 324 | 4 | 284 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б3.01 | Защита диплома и сдача государственного экзамена | 9 | | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 4 | 98 | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | Б3.02 | Подготовка и процедура защиты и защита выдуманной квалификационной работы | | | | | | | | 6 | 6 | 216 | 216 | | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ФД. Факультативные дисциплины | | | | | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 20 | 88 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| + | ФД.01 | История Дагестана | | 1 | | | | | | 3 | 3 | 108 | 108 | 20 | 88 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | Итого | | | | | Курс 1 | | | Курс 2 | | | Курс 3 | | | Курс 4 | | | Курс 5 | | |
|---|---|-------|--------------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | 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 | Всего | Сем. 9 | Сем. А |
| | | | | Не менее | Факт | | | | | | | | | | | | | | | |
| Итого (с факультативами) | | | | 192 | 243 | 58 | 30 | 28 | 53 | 24 | 29 | 56 | 27 | 29 | 47 | 22 | 25 | 29 | 29 | |
| Итого по ОП (без факультативов) | | | | 192 | 240 | 55 | 27 | 28 | 53 | 24 | 29 | 56 | 27 | 29 | 47 | 22 | 25 | 29 | 29 | |
| Дисциплины (модули) | 74% | 26% | 16.3% | 162 | 210 | 52 | 27 | 25 | 47 | 24 | 23 | 50 | 27 | 23 | 47 | 22 | 25 | 14 | 14 | |
| Обязательная часть | | | | | 155 | 43 | 23 | 20 | 41 | 18 | 23 | 38 | 27 | 11 | 30 | 16 | 14 | 3 | 3 | |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | 55 | 9 | 4 | 5 | 6 | 6 | | 12 | | 12 | 17 | 6 | 11 | 11 | 11 | |
| Практика | 100% | 0% | 0% | 21 | 21 | 3 | | 3 | 6 | | 6 | 6 | | 6 | | | | 6 | 6 | |
| Обязательная часть | | | | | 21 | 3 | | 3 | 6 | | 6 | 6 | | 6 | | | | 6 | 6 | |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Государственная итоговая аттестация | | | | 9 | 9 | | | | | | | | | | | | | 9 | 9 | |
| Факультативные дисциплины | | | | | 3 | 3 | 3 | | | | | | | | | | | | | |
| Учебная нагрузка (акад.час/нед) | ОП, факультативы (в период ТО) | | | | 47.1 | - | 55.7 | 46.3 | - | 45 | 44.1 | - | 49.2 | 41.9 | - | 40.7 | 48.5 | - | 58.5 | |
| | ОП, факультативы (в период экз. сессий) | | | | 37.1 | - | 48 | 50.9 | - | 36 | 38.2 | - | 48 | 50.9 | - | 36 | 28.2 | - | 9.4 | |
| Контактная работа в период ТО (акад.час/нед) | ОП | | | | 12.3 | - | 12.6 | 11.8 | - | 12.4 | 12.4 | - | 12.6 | 11.3 | - | 12.6 | 12.5 | - | 12.5 | |
| Суммарная контактная работа (акад. час) | Блок Б1 | | | | 1721 | - | 211 | 192 | - | 208 | 201 | - | 211 | 184 | - | 211 | 203 | - | 100 | |
| | Блок Б2 | | | | 10 | - | | 2 | - | | 2 | - | | 2 | - | | | - | 4 | |
| | Блок Б3 | | | | 4 | - | | | - | | | - | | | - | | | - | 4 | |
| | Блок ФТД | | | | 20 | - | 20 | | - | | | - | | | - | | | - | | |
| | Итого по всем блокам | | | | 1755 | - | 231 | 194 | - | 208 | 203 | - | 211 | 186 | - | 211 | 203 | - | 108 | |
| Обязательные формы контроля | ЭКЗАМЕН (Эк) | | | | | 8 | 4 | 4 | 6 | 3 | 3 | 8 | 4 | 4 | 6 | 3 | 3 | 2 | 2 | |
| | ЗАЧЕТ (За) | | | | | 8 | 4 | 4 | 9 | 5 | 4 | 6 | 3 | 3 | 8 | 4 | 4 | 4 | 4 | |
| | ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО) | | | | | 2 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 2 | 1 | 1 | | | | 1 | 1 | |
| | КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП) | | | | | | | | | | | | | | 2 | 1 | 1 | | | |
| | КУРСОВАЯ РАБОТА (КР) | | | | | | | | | | | 3 | 2 | 1 | | | | 1 | 1 | |
| Процент ... занятий от аудиторных (%) | лекционных | | | | 39.28% | | | | | | | | | | | | | | | |
| Объём обязательной части от общего объёма программы (%) | | | | | 73.3% | | | | | | | | | | | | | | | |
| Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%) | | | | | 22.76% | | | | | | | | | | | | | | | |