

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "Казанский государственный аграрный университет"  
Институт агробиотехнологий и землепользования

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 38 от 14.03.2024

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Направление подготовки - Продукты питания из растительного сырья  
Направленность (профиль) - Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Кафедра: Растениеводство и плодовоощеводство

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Типы задач профессиональной деятельности  
технологический

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1041 от 17.08.2020

## СОГЛАСОВАНО

Проректор по УВР и МП

Начальник УМУ

Директор

Зав. кафедрой

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Валиев А.Р.

14 марта 2024 г.



[Signature] / Дмитриев А.В./

[Signature] / Марданов Р.Х./

[Signature] / Сержанов И.М./

[Signature] / Амиров М.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	23-1	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									*									*	К	*	Э	К	К				*		*											Э		У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	
II									*										К	*	Э	Э	К				*		*													Э	У	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К
III									*										К	*	Э	К					*		*					Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	Э	
IV	Пд	Пд	Пд	Пд					*										К	*	Э					*		*											Э	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д		

## 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	17	17	34	17	17	34	17	11	28	14	14	28	124
Э	Экзаменационные сессии	1	1 1/6	2 1/6	1 4/6	1	2 4/6	1	1 4/6	2 4/6	1	1 3/6	2 3/6	10
У	Учебная практика		4	4		6	6							10
П	Производственная практика								12	12				12
Пд	Преддипломная практика										4		4	4
Д	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы											6	6	6
К	Продолжительность каникул	19 дн	50 дн	69 дн	15 дн	38 дн	53 дн	12 дн	40 дн	52 дн	5 дн	62 дн	67 дн	241 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенье)	8 дн	5 дн	13 дн	8 дн	5 дн	13 дн	8 дн	5 дн	13 дн	8 дн	5 дн	13 дн	52 дн
Продолжительность		154 дн	211 дн	365 дн	154 дн	211 дн	365 дн	147 дн	219 дн	366 дн	147 дн	218 дн	365 дн	



№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестр								
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя										
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР				Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ПА				СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр					ПА	СР	Контр оль					
ИТОГО (с факультативами)				<b>1078</b>								<b>29</b>	18		<b>1184</b>								<b>31</b>	22 1/6		<b>2262</b>							<b>60</b>	40 1/6								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1006</b>							<b>27</b>			<b>1112</b>								<b>29</b>				<b>2118</b>						<b>56</b>										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>54</b>										<b>45,6</b>											<b>49,8</b>																	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>54</b>										<b>46,3</b>											<b>50,2</b>																	
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>34</b>										<b>33</b>											<b>33,5</b>																	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>34,5</b>										<b>33,5</b>											<b>34</b>																	
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>2</b>										<b>4</b>											<b>3</b>																	
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>972</b>	<b>586</b>	<b>238</b>	<b>68</b>	<b>272</b>	<b>8</b>	<b>332</b>	<b>54</b>	<b>27</b>	ТО: 17 Э: 1		<b>828</b>	<b>568</b>	<b>168</b>	<b>118</b>	<b>274</b>	<b>8</b>	<b>206</b>	<b>54</b>	<b>23</b>	ТО: 17 Э: 1 1/6		<b>1800</b>	<b>1154</b>	<b>406</b>	<b>186</b>	<b>546</b>	<b>16</b>	<b>538</b>	<b>108</b>	<b>50</b>	ТО: 34 Э: 2 1/6							
1	Б1.0.01	История России	За	72	69	34		34	1	3		2		Эк	72	51	16		34	1	3	18	2		Эк За	144	120	50		68	2	6	18	4	26	12						
2	Б1.0.03	Русский язык и культура речи	За	72	35			34	1	37		2													За	72	35			34	1	37		2	26	1						
3	Б1.0.04	Иностранный язык												За	72	35			34	1	37		2		За	72	35			34	1	37		2	20	23						
4	Б1.0.05	Правоведение												За	72	35	16		18	1	37		2		За	72	35	16		18	1	37		2	26	2						
5	Б1.0.06	Психология	За	108	51	16		34	1	57		3													За	108	51	16		34	1	57		3	26	1						
6	Б1.0.07	Физическая культура и спорт	За	72	34	34				38		2													За	72	34	34				38		2	21	1						
7	Б1.0.12	Экология	За	144	69	34		34	1	57	18	4													За	144	69	34		34	1	57	18	4	1	1						
8	Б1.0.14	Математика	За	144	69	34		34	1	75		4		За	108	85	34	16	34	1	23		3		За(2)	252	154	68	16	68	2	98		7	12	123						
9	Б1.0.15	Физика	За	144	103	34	34	34	1	41		4		За	144	103	34	34	34	1	41		4		За(2)	288	206	68	68	68	2	82		8	12	123						
10	Б1.0.16	Неорганическая химия												Эк	144	103	34	34	34	1	23	18	4		Эк	144	103	34	34	34	1	23	18	4	7	2						
11	Б1.0.21	Татарский язык и культура общения												За	72	35			34	1	37		2		За	72	35			34	1	37		2	26	2						
12	Б1.0.22	Информатика	Эк	144	103	34	34	34	1	5	36	4													Эк	144	103	34	34	34	1	5	36	4	23	1						
13	Б1.0.24	Микробиология												Эк	144	121	34	34	52	1	5	18	4		Эк	144	121	34	34	52	1	5	18	4	7	2						
14	Б1.0.33	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	34	34			34						За	68	68			68						За(2)	102	102			102					21	123456						
15	Б1.0.36	Основы российской государственности	ЗаО	72	53	18		34	1	19		2													ЗаО	72	53	18		34	1	19		2	26	1						
16	ФТД.01	Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий	За	72	35	16		18	1	37		2													За	72	35	16		18	1	37		2	5	1						
17	ФТД.02	Технология производства полуфабрикатов для кондитерских изделий												За	72	35	18		16	1	37		2		За	72	35	18		16	1	37		2	5	2						
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>			Эк За(9) ЗаО										Эк(3) За(7)										Эк(4) За(16) ЗаО																			
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																							
Б2.О.01(У)			Учебная ознакомительная практика										ЗаО										ЗаО																			
<b>ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																							
<b>КАНИКУЛЫ</b>													2 4/6										7										9 4/6									

№	Индекс	Наименование	Семестр 3											Семестр 4											Итого за курс											Каф.	Семестр	
			Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов								з.е.	Неделя			
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	Контр оль				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР	Контр оль					Всего
ИТОГО (с факультативами)				<b>1004</b>									<b>26</b>	18 4/6		<b>1364</b>									<b>36</b>	24		<b>2368</b>								<b>62</b>	42 4/6	
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1004</b>									<b>26</b>			<b>1364</b>								<b>36</b>			<b>2368</b>							<b>62</b>				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>51,9</b>												<b>54</b>											<b>53</b>											
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>32,4</b>												<b>54</b>												<b>43,2</b>										
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>34</b>												<b>36</b>												<b>35</b>										
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>34,6</b>												<b>36,5</b>												<b>35,6</b>										
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			<b>4</b>												<b>4</b>												<b>4</b>										
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>936</b>	<b>588</b>	<b>208</b>	<b>120</b>	<b>250</b>	<b>10</b>	<b>294</b>	<b>54</b>	<b>26</b>	ТО: 17/Э: 1 2/3		<b>972</b>	<b>619</b>	<b>222</b>	<b>170</b>	<b>220</b>	<b>7</b>	<b>299</b>	<b>54</b>	<b>27</b>	ТО: 17/Э: 1		<b>1908</b>	<b>1207</b>	<b>430</b>	<b>290</b>	<b>470</b>	<b>17</b>	<b>593</b>	<b>108</b>	<b>53</b>	ТО: 34/Э: 2 2/3			
1	Б1.0.04	Иностранный язык	Эк	72	35			34	1	19	18	2														Эк	72	35			34	1	19	18	2		20	23
2	Б1.0.08	Безопасность жизнедеятельности	Эк	108	53	18	18	16	1	37	18	3														Эк	108	53	18	18	16	1	37	18	3		13	3
3	Б1.0.09	Основы военной подготовки													За	108	69	18		50	1	39		3		За	108	69	18		50	1	39		3		13	4
4	Б1.0.10	Экономическая теория	За	72	35	16			18	1	37		2													За	72	35	16		18	1	37		2		22	3
5	Б1.0.11	Основы биотехнологии													Эк	144	69	34		34	1	57	18	4		Эк	144	69	34		34	1	57	18	4		7	4
6	Б1.0.13	Основы информационных технологий	За	108	53	18		34	1	55		3														За	108	53	18		34	1	55		3		23	3
7	Б1.0.14	Математика	Эк	108	69	34		34	1	21	18	3														Эк	108	69	34		34	1	21	18	3		12	123
8	Б1.0.15	Физика	ЗаО	108	87	34	18	34	1	21		3														ЗаО	108	87	34	18	34	1	21		3		12	123
9	Б1.0.17	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ЗаО	108	85	34	16	34	1	23		3			Эк	108	69	34	34		1	21	18	3		Эк ЗаО	216	154	68	50	34	2	44	18	6		7	34
10	Б1.0.18	Органическая химия	За	72	51	16	34		1	21		2			Эк	144	103	34	34	34	1	23	18	4		Эк За	216	154	50	68	34	2	44	18	6		7	34
11	Б1.0.20	Физическая и коллоидная химия													За	144	87	34	18	34	1	57		4		За	144	87	34	18	34	1	57		4		7	4
12	Б1.0.23	Пищевая химия													За	180	119	34	50	34	1	61		5		За	180	119	34	50	34	1	61		5		7	4
13	Б1.0.31	Фитопатология, энтомология и защита растений	ЗаО	108	85	34	34	16	1	23		3														ЗаО	108	85	34	34	16	1	23		3		4	3
14	Б1.0.32	Технология производства и переработки плодов и овощей													ЗаО	144	103	34	34	34	1	41		4		ЗаО	144	103	34	34	34	1	41		4		5	4
15	Б1.0.33	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	68	68			68							За	68	68			68						За(2)	136	136			136						21	123456
16	Б1.0.37	Общественный проект "Обучение служением"	ЗаО	72	35	4		30	1	37		2			ЗаО	72	35	4		30	1	37		2		ЗаО	72	35	4		30	1	37		2		2	3
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>				Эк(3) За(4) ЗаО(4)									Эк(3) За(4) ЗаО									Эк(6) За(8) ЗаО(5)																
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)													324						324	9	6			324						324	9	6			
	Б2.0.02(У)	Учебная технологическая практика												ЗаО	324							324	9	6		ЗаО	324					324	9	6		5	4	
<b>ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																			
<b>КАНИКУЛЫ</b>												2												5 1/6											7 1/6			

№	Индекс	Наименование	Семестр 5											Семестр 6											Итого за курс											Каф.	Семестр									
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя														
				Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР				Контр. оль	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	ПА				СР	Контр. оль	з.е.	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб			Пр	ПА	СР			Контр. оль	Всего							
ИТОГО (с факультативами)				1024									27	18		1298											35	24 4/6		2322									62	42 4/6						
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1024									27			1298											35			2322							62									
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			54												52,4													53,2																	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			54												21,6													37,8																	
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			36												38													37																	
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			36,5												38,4													37,5																	
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)			3,1																									1,6																	
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				972	620	238	186	188	8	298	54	27	ТО: 17 Э: 1			612	422	154	132	132	4	154	36	17	ТО: 11 Э: 2/3			1584	1042	392	318	320	12	452	90	44	ТО: 28 Э: 2 2/3									
1	Б1.О.02	Философия	Эк	108	53	18	34	1	37	18	3																	Эк	108	53	18	34	1	37	18	3		26	5							
2	Б1.О.19	Инженерная и компьютерная графика	За	108	51	16	34		1	57	3																	За	108	51	16	34		1	57		3	23	5							
3	Б1.О.25	Физиология и биохимия растений	Эк	72	69	34	16	18	1	3	2				108	67	22	22	22	1	23	18	3				Эк	180	136	56	38	40	2	26	18	5	7	56								
4	Б1.О.26	Процессы и аппараты пищевых производств	ЗаО	144	103	34	34	34	1	41	4																	ЗаО	144	103	34	34	34	1	41		4	16	5							
5	Б1.О.27	Метрология, стандартизация и сертификация	ЗаО	108	69	34	34		1	39	3																	ЗаО	108	69	34	34		1	39		3	17	5							
6	Б1.О.28	Основы производства продукции растениеводства													Эк	180	133	44	44	44	1	29	18	5				Эк	180	133	44	44	44	1	29	18	5	5	6							
7	Б1.О.33	Элективные курсы по физической культуре и спорту	За	52	52			52							За	38						38						За(2)	90	52			52		38			21	123456							
8	Б1.В.01	Технология производства мучных кондитерских изделий	ЗаО	144	103	34	34	34	1	41	4																	ЗаО	144	103	34	34	34	1	41		4	5	5							
9	Б1.В.02	Технология производства муки	За	144	69	34		34	1	75	4																	За	144	69	34		34	1	75		4	5	5							
10	Б1.В.03	Технохимический контроль сырья и продуктов растительного происхождения	Эк	144	103	34	34	34	1	5	36	4																Эк	144	103	34	34	34	1	5	36	4	7	5							
11	Б1.В.04	Технология производства хлебобулочных изделий													За	180	133	44	44	44	1	47		5				За	180	133	44	44	44	1	47		5	5	67							
12	Б1.В.ДВ.01.01	Пищевые добавки для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	ЗаО	144	89	44	22	22	1	55	4				ЗаО	144	89	44	22	22	1	55		4				ЗаО	144	89	44	22	22	1	55		4	5	6							
13	Б1.В.ДВ.01.02	Технохимический контроль производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий													ЗаО	144	89	44	22	22	1	55		4				ЗаО	144	89	44	22	22	1	55		4	5	6							
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ			Эк(2) За(4) ЗаО(3)											Эк(2) За(2) ЗаО											Эк(4) За(6) ЗаО(4)																					
ПРАКТИКИ			(План)																																											
	Б2.В.01(П)	Производственная технологическая практика	ЗаО	648											648							648	18	12				648							648	18	12		5	6						
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																											
КАНИКУЛЫ														1 4/6											5 3/6											7 1/6										

№	Индекс	Наименование	Семестр 7											Семестр 8											Итого за курс											Каф.	Семестр											
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя																
				Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	ПА	СР				Контр оль	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	ПА				СР	Контр оль	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр			ПА	СР	Контр оль			Всего										
ИТОГО (с факультативами)				<b>1008</b>									<b>28</b>	19		<b>1152</b>										<b>32</b>	21 3/6		<b>2160</b>								<b>60</b>	40 3/6										
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1008</b>								<b>28</b>			<b>1152</b>											<b>32</b>			<b>2160</b>							<b>60</b>												
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			<b>54</b>												<b>53,4</b>												<b>53,7</b>																				
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			<b>36</b>												<b>54</b>													<b>45</b>																			
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>34</b>												<b>35</b>													<b>34,5</b>																			
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			<b>34,5</b>												<b>35,5</b>													<b>35</b>																			
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																																															
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>792</b>	<b>483</b>	<b>168</b>	<b>112</b>	<b>196</b>	<b>7</b>	<b>273</b>	<b>36</b>	<b>22</b>	ТО: 14 Э: 1		<b>828</b>	<b>497</b>	<b>182</b>	<b>126</b>	<b>182</b>	<b>7</b>	<b>250</b>	<b>81</b>	<b>23</b>	ТО: 14 Э: 1 1/2		<b>1620</b>	<b>980</b>	<b>350</b>	<b>238</b>	<b>378</b>	<b>14</b>	<b>523</b>	<b>117</b>	<b>45</b>	ТО: 28 Э: 2 1/2													
1	Б1.О.29	Системы обеспечения качества и безопасности пищевых производств	Эк	<b>108</b>	57	28		28	1	33	18	3															Эк	<b>108</b>	57	28		28	1	33		18	3		7	7								
2	Б1.О.30	Экономика отраслей пищевой промышленности												ЗаО	<b>108</b>	85	28	28	28	1	23		3		ЗаО	<b>108</b>	85	28	28	28	1	23		3		22	8											
3	Б1.О.34	Предпринимательство и бизнес-проектирование												За	<b>72</b>	29	14		14	1	43		2		За	<b>72</b>	29	14		14	1	43		2		22	8											
4	Б1.О.35	Бухгалтерский учет и налогообложение	За	<b>72</b>	29	14		14	1	43		2													За	<b>72</b>	29	14		14	1	43		2		25	7											
5	Б1.В.04	Технология производства хлебобулочных изделий	Эк КР	<b>72</b>	43	14		28	1	11	18	2		Эк КР	<b>72</b>	43	14		28	1	11	18	2		Эк КР	<b>72</b>	43	14		28	1	11	18	2		5	67											
6	Б1.В.05	Технология макаронных изделий	За	<b>180</b>	113	28	42	42	1	67		5		Эк КР	<b>108</b>	71	28	14	28	1	10	27	3		Эк За КР	<b>288</b>	184	56	56	70	2	77	27	8		5	78											
7	Б1.В.06	Технология сахаристых кондитерских изделий	За	<b>144</b>	99	28	42	28	1	45		4		Эк КР	<b>144</b>	85	28	28	28	1	32	27	4		Эк За КР	<b>288</b>	184	56	70	56	2	77	27	8		5	78											
8	Б1.В.07	Основы автоматизации технологических процессов	ЗаО	<b>108</b>	57	28		28	1	51		3													ЗаО	<b>108</b>	57	28		28	1	51		3		16	7											
9	Б1.В.08	Проектирование предприятий пищевой промышленности												Эк КР	<b>144</b>	85	28	28	28	1	32	27	4		Эк КР	<b>144</b>	85	28	28	28	1	32	27	4		5	8											
10	Б1.В.09	Производственный учет на предприятиях пищевой промышленности												За	<b>108</b>	57	28		28	1	51		3		За	<b>108</b>	57	28		28	1	51		3		25	8											
11	Б1.В.10	Технологическое оборудование хлебозаводов, кондитерского и макаронного производств												За	<b>144</b>	85	28	28	28	1	59		4		За	<b>144</b>	85	28	28	28	1	59		4		16	8											
12	Б1.В.ДВ.02.01	Технология производства продуктов функционального назначения	ЗаО	<b>108</b>	85	28	28	28	1	23		3													ЗаО	<b>108</b>	85	28	28	28	1	23		3		5	7											
13	Б1.В.ДВ.02.02	Основы научных исследований	ЗаО	<b>108</b>	85	28	28	28	1	23		3													ЗаО	<b>108</b>	85	28	28	28	1	23		3		5	7											
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>			Эк(2) За(3) ЗаО(2) КР											Эк(3) За(3) ЗаО КР(3)											Эк(5) За(6) ЗаО(3) КР(4)																							
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																													
	Б2.В.02(Пд)	Преддипломная практика	ЗаО	216							216	6	4												ЗаО	216							216	6	4		5	7										
<b>ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																													
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы													324						324	9	6			324							324	9	6		5	8										
<b>КАНИКУЛЫ</b>														4/6											8 4/6											9 2/6												

		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)				199	244	244	60	29	31	62	26	36	62	27	35	60	28	32	
	Итого по ОП (без факультативов)				195	240	240	56	27	29	62	26	36	62	27	35	60	28	32	
Б1	Дисциплины (модули)	71%	29%	12.5%	162	192	192	50	27	23	53	26	27	44	27	17	45	22	23	
Б1.О	Обязательная часть						136	50	27	23	53	26	27	23	15	8	10	5	5	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						56							21	12	9	35	17	18	
Б2	Практика	38%	62%	0%	24	39	39	6		6	9		9	18		18	6	6		
Б2.О	Обязательная часть						15	6		6	9		9							
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений						24							18		18	6	6		
Б3	Итоговая аттестация				9	9	9										9		9	
ФТД	Факультативные дисциплины				4	4	4	4	2	2										
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					52.4	-	54	45.6	-	51.9	54	-	54	52.4	-	54	53.4	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					42.3	-	54	46.3	-	32.4	54	-	54	21.6	-	36	54	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					35.4	-	34.5	33.5	-	34.6	36.5	-	36.5	38.4	-	34.5	35.5	
		элективные дисциплины по физ.к.					2.4	-	2	4	-	4	4	-	3.1		-			
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					4673	-	620	636	-	656	687	-	672	422	-	483	497	
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					290	-	34	68	-	68	68	-	52		-			
		Блок Б2						-			-			-			-			
		Блок Б3						-			-			-			-			
		Блок ФТД					70	-	35	35	-			-			-			
		Итого по всем блокам					4743	-	655	671	-	656	687	-	672	422	-	483	497	
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						4	1	3		6	3	3	4	2	2	5	2	3
		ЗАЧЕТ (За)						14	8	6		8	4	4	6	4	2	6	3	3
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2	1	1		6	4	2	5	3	2	4	3	1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)																4	1	3
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					36.5%													
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)						62.9%													
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						64.54%													