

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 15.12.2025 15:51:54  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО Вавиловский университет

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 8 от 14.05.2025

## РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

35.03.07



Ректор

Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технологии перерабатывающих производств в АПК

Институт: биотехнологии

Квалификация: бакалавриат

Год начала подготовки (по учебному плану)

2025

Форма обучения: заочная

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 669 от 17.07.2017

Срок получения образования: 5 л.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО	
13.017	АГРОНОМ	№ 644н от 20.09.2021 г.

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
+	производственно-технологический
+	организационно-управленческий

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

Начальник УОКО

Директор

/ С.А. Макаров/

/ А.Б. Хохлов/

/ Н.В. Коник/

Календарный учебный график 2025-2026 г.

Календарный учебный график 2026-2027 г.

Календарный учебный график 2027-2028 г.

Календарный учебный график 2028-2029 г.

Календарный учебный график 2029-2030 г.

График сессий

	Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5	
	Зимняя сессия		Зимняя сессия		Летняя сессия		Летняя сессия		Летняя сессия	
Продолжительность	40		40		50		50		50	
Дата начала/Номер недели	19 января 2026 г.	21	15 февраля 2027 г.	25	8 ноября 2027 г.	11	9 октября 2028 г.	7	24 сентября 2029 г.	5
Дата окончания/Номер недели	27 февраля 2026 г.	26	26 марта 2027 г.	30	27 декабря 2027 г.	18	27 ноября 2028 г.	14	12 ноября 2029 г.	12

## Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	<b>36</b>	<b>31</b>	<b>29 2/6</b>	<b>29 1/6</b>	<b>24</b>	149 3/6
Э	Экзаменационные сессии	<b>5 4/6</b>	<b>5 3/6</b>	<b>7 1/6</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	32 2/6
У	Учебная практика		<b>6</b>				6
Н	Научно-исслед. работа					<b>4</b>	4
П	Производственная практика				<b>6</b>	<b>6</b>	<b>2</b>
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					<b>4</b>	4
К	Каникулы	<b>8</b>	<b>7 1/6</b>	<b>7 2/6</b>	<b>7 4/6</b>	<b>9</b>	39 1/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	<b>2 2/6 (14 дн)</b>	<b>2 2/6 (14 дн)</b>	<b>2 1/6 (13 дн)</b>	<b>2 1/6 (13 дн)</b>	<b>2 1/6 (13 дн)</b>	11 1/6 (67 дн)
Продолжительность обучения							
Итого		<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52</b>	<b>52 1/6</b>	260 1/6





-	-	Формы пром. атт.				з.е.	-	Итого акад.часов									Курс 4						Курс 5													
		Экза мен	Зачет	КП	КР			Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль
<b>Индекс</b>	<b>Наименование</b>																																			
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																																				
<b>Обязательная часть</b>																																				
Б1.0.01	Философия	2				3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8																			
Б1.0.02	Иностранный язык	2	1			7	7	36	252	252	32.3			32	0.3	210.9	8.8																			
Б1.0.03	Безопасность жизнедеятельности	2				3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8																			
Б1.0.04	Физическая культура и спорт	1				2	2	36	72	72	10.2	6		4	0.2	53	8.8																			
Б1.0.05	Экономика	4				3	3	36	108	108	14.2	6		8	0.2	85	8.8	3	108	6	8	0.2	85	8.8	э											
Б1.0.06	Правоведение	2				3	3	36	108	108	10.2	4		6	0.2	89	8.8																			
Б1.0.07	Математика (базовый уровень)	1				3	3	36	108	108	16.2	8		8	0.2	83	8.8																			
Б1.0.08	Прикладная математика по технологиям перерабатывающих производств в АПК	12				6	6	36	216	216	30.2	14		16	0.2	185.8																				
Б1.0.09	Информатика	1				4	4	36	144	144	8.2			8	0.2	127	8.8																			
Б1.0.10	Цифровые технологии и искусственный интеллект в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	2				3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																				
Б1.0.11	Физика	1				3	3	36	108	108	18.2	8	10		0.2	81	8.8																			
Б1.0.12	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	1				3	3	36	108	108	8.1	4	4		0.1	99.9																				
Б1.0.13	Физиология растений	1				3	3	36	108	108	10.1	4	6		0.1	97.9																				
Б1.0.14	История России	2	1			4	4	36	144	144	58.3	24		34	0.3	76.9	8.8																			
Б1.0.15	Русский язык и культура речи	1				3	3	36	108	108	10.2			10	0.2	89	8.8																			
Б1.0.16	Экология	1				3	3	36	108	108	6.1	2		4	0.1	101.9																				
Б1.0.17	Химия	3	122			12	12	432	432	80.5	36	44		0.5	342.7	8.8																				
Б1.0.17.01	Неорганическая и аналитическая химия	1				2	2	36	72	72	14.1	6	8		0.1	57.9																				
Б1.0.17.02	Органическая химия	2				4	4	36	144	144	22.1	10	12		0.1	121.9																				
Б1.0.17.03	Физическая и коллоидная химия	2				3	3	36	108	108	22.1	10	12		0.1	85.9																				
Б1.0.17.04	Биохимия	3				3	3	36	108	108	22.2	10	12		0.2	77	8.8																			
Б1.0.18	Психология работы в малых группах	2				2	2	36	72	72	6.1			6	0.1	65.9																				
Б1.0.19	Менеджмент	3				3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																				
Б1.0.20	Социология	3				2	2	36	72	72	10.1	4		6	0.1	61.9																				
Б1.0.21	Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий	2	1			10	10	36	360	360	30.3	12	18		0.3	320.9	8.8																			
Б1.0.22	Тепло- и холодильная техника	4				2	2	36	72	72	14.1	6	8		0.1	57.9		2	72	6	8	0.1	57.9	з												
Б1.0.23	Охрана труда	5				2	2	36	72	72	14.1	6		8	0.1	57.9																				
Б1.0.24	Основы автоматизации технологических процессов	5				2	2	36	72	72	18.1	8	10		0.1	53.9																				
Б1.0.25	Микробиология	4				2	2	36	72	72	14.1	6	8		0.1	57.9		2	72	6	8	0.1	57.9	з												
Б1.0.26	Электротехника	3				2	2	36	72	72	14.1	6		8	0.1	57.9																				
Б1.0.27	Реология	3				3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																				
Б1.0.28	Деловой этикет	5				2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9																				
Б1.0.29	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	4	3			5	5	36	180	180	32.3	14	18		0.3	138.9	8.8	3	108	8	10	0.2	81	8.8	э											
Б1.0.30	Технология производства продукции животноводства	1				3	3	36	108	108	12.2	6		6	0.2	87	8.8																			
Б1.0.31	Технология производства продукции растениеводства	1				3	3	36	108	108	12.2	6		6	0.2	87	8.8																			
Б1.0.32	Патентоведение	5				2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9																				
Б1.0.33	Математическое моделирование технологических процессов	5				3	3	36	108	108	18.1	8		10	0.1	89.9																				
Б1.0.34	Товароведение продовольственных товаров	4				2	2	36	72	72	10.1	4	6		0.1	61.9		2	72	4	6	0.1	61.9	з												
Б1.0.35	Основы военной подготовки	5				3	3	36	108	108	8.1	4		4	0.1	99.9																				
Б1.0.36	Основы государственности	1				2	2	36	72	72	8.1	4		4	0.1	63.9																				
Б1.B.01	Бизнес-планирование на предприятиях перерабатывающей и пищевой отрасли	3				3	3	36	108	108	14.1	6		8	0.1	93.9																				
Б1.B.02	Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур. Технология хранения и переработки масел и масложировых производств	34				12	12	36	432	432	56.4	24	28	4	0.4	358	17.6	4	144	10	14	0.2	111	8.8	э											
Б1.B.03	Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов. Модуль. Оборудование для переработки продукции растениеводства: Оборудование для переработки зерновых, зернобобовых, масличных и плодово-ягодных культур.	3				8	8	36	288	288	32.2	14	14	4	0.2	247	8.8																			
Б1.B.04	Модуль. Оборудование для переработки продукции растениеводства: Оборудование для переработки зерновых, зернобобовых, масличных и плодово-ягодных культур.	4	3	3		9	9	36	324	324	54.3	24	22	8	0.3	260.9	8.8	4																		

-	-	Формы пром. атт.	з.е.	-	Итого акад-часов									Курс 4						Курс 5												
					Часов в з.е.	Экспертире	Плану	Конт.раб.	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	П	СР	Конт роль	Форм контр.
Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет КП КР	Экспертире	Факт																											
61.В.ДВ.01	<b>Элективные курсы по физической культуре и спорту</b>	1234				328	328								328		82				82		з									
61.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	1234				328	328								328		82				82		з									
61.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	1234				328	328								328		82				82		з									
61.В.ДВ.01.03	Фитнес	1234				328	328								328		82				82		з									
61.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба	1234				328	328								328		82				82		з									
61.В.ДВ.02	<b>Дисциплины по выбору 61.В.ДВ.02</b>	4	3	3		108	108	18.1	8	10	0.1	89.9			3	108	8	10	0.1	89.9		з										
61.В.ДВ.02.01	Теоретическая технология	4	3	3	36	108	108	18.1	8	10	0.1	89.9			3	108	8	10	0.1	89.9		з										
61.В.ДВ.02.02	Функциональная и технологическая нутриология	4	3	3	36	108	108	18.1	8	10	0.1	89.9			3	108	8	10	0.1	89.9		з										
61.В.ДВ.03	<b>Дисциплины по выбору 61.В.ДВ.03</b>	2	3	3		108	108	8.1	4	4	0.1	99.9																				
61.В.ДВ.03.01	Пищевые добавки	2			36	108	108	8.1	4	4	0.1	99.9																				
61.В.ДВ.03.02	Технологические улучшители и сырьевые добавки	2			36	108	108	8.1	4	4	0.1	99.9																				
<b>Блок 2.Практика</b>		36	36		1296	1296	0.5				0.5	1295.5			9	324			0.1	323.9			9	324			0.2	323.8				
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>					36	36		1296	1296	0.5		0.5	1295.5			9	324			0.1	323.9			9	324			0.2	323.8			
62.В.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2			9	9	36	324	324	0.1		0.1	323.9																			
62.В.02(Н)	Производственная практика: Научно-исследовательская работа	5			6	6	36	216	216	0.1		0.1	215.9											6	216			0.1	215.9		з	
62.В.03(П)	Технополигонная практика	34			18	18	36	648	648	0.2		0.2	647.8			9	324			0.1	323.9											
62.В.04(Н)	Преддипломная практика	5			3	3	36	108	108	0.1		0.1	107.9											3	108			0.1	107.9		з	
<b>Блок 3.Государственная итоговая аттестация</b>					6	6		216	216	16.5		16	0.5	199.5										6	216			16	0.5	199.5		
<b>Обязательная часть</b>					6	6		216	216	16.5		16	0.5	199.5										6	216			16	0.5	199.5		
63.0.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	5			6	6	36	216	216	16.5		16	0.5	199.5									6	216			16	0.5	199.5			
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>					2	2		72	72	40.2		40	0.2	31.8		1	36		20	0.1	15.9			1	36			20	0.1	15.9		
ФТД.В.01	Технология производства полупрафикатов из продукции растениеводства	4			1	1	36	36	36	20.1		20	0.1	15.9		1	36		20	0.1	15.9		з									
ФТД.В.02	Технология производства полупрафикатов из продукции животноводства	5			1	1	36	36	36	20.1		20	0.1	15.9									1	36			20	0.1	15.9		з	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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
Б1.0	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-11; ПК-12
Б1.01	Философия	УК-5
Б1.02	Иностранный язык	УК-4
Б1.03	безопасность жизнедеятельности	УК-8; ОПК-3
Б1.04	Физическая культура и спорт	УК-7
Б1.05	Экономика	УК-9; ОПК-6
Б1.06	Правоведение	УК-2; УК-10; ОПК-2
Б1.07	Математика (базовый уровень)	ОПК-1
Б1.08	Прикладная математика по технологии перерабатывающих производств в АПК	ОПК-1
Б1.09	Информатика	УК-1; ОПК-1; ОПК-7
Б1.0.10	Цифровые технологии и искусственный интеллект в производстве и переработке сельскохозяйственной продукции	УК-1; ОПК-1; ОПК-7
Б1.0.11	Физика	ОПК-1
Б1.0.12	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	ОПК-1; ПК-4; ПК-5
Б1.0.13	Физиология растений	ОПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6
Б1.0.14	История России	УК-5
Б1.0.15	Русский язык и культура речи	УК-4
Б1.0.16	Экология	УК-8; ОПК-1
Б1.0.17	Химия	ОПК-1
Б1.0.17.01	Неорганическая и аналитическая химия	ОПК-1
Б1.0.17.02	Органическая химия	ОПК-1
Б1.0.17.03	Физическая и коллоидная химия	ОПК-1
Б1.0.17.04	Биохимия	ОПК-1
Б1.0.18	Психология работы в малых группах	УК-3; УК-6
Б1.0.19	Менеджмент	УК-2; ПК-9
Б1.0.20	Социология	УК-1; УК-3
Б1.0.21	Технические основы проектирования оборудования пищевых и перерабатывающих предприятий	ОПК-1; ПК-7
Б1.0.22	Тепло- и холодильная техника	ОПК-1; ПК-5
Б1.0.23	Охрана труда	ОПК-3; ПК-11
Б1.0.24	Основы автоматизации технологических процессов	ОПК-4; ПК-7
Б1.0.25	Микробиология	ОПК-1; ПК-8
Б1.0.26	Электротехника	ОПК-3
Б1.0.27	Реология	ОПК-5; ПК-1
Б1.0.28	Деловой этикет	УК-3; УК-6
Б1.0.29	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	ОПК-4; ПК-7
Б1.0.30	Технология производства продукции животноводства	ОПК-4; ПК-4
Б1.0.31	Технология производства продукции растениеводства	ОПК-4; ПК-3; ПК-6; ПК-12
Б1.0.32	Патентоведение	УК-1; ПК-2
Б1.0.33	Математическое моделирование технологических процессов	ОПК-5; ПК-1
Б1.0.34	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-2; ПК-8
Б1.0.35	Основы военной подготовки	УК-8
Б1.0.36	Основы Российской государственности	УК-5
Б1.В	часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7; ПК-1; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14
Б1.В.01	Бизнес-планирование на предприятиях перерабатывающей и пищевой отрасли	ПК-10; ПК-13; ПК-14
Б1.В.02	Модуль. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Технология хранения и переработки зерновых и зернобобовых культур. Технология хранения и переработки масличных культур . Технология хранения и переработки плодовоощной продукции.	ПК-5; ПК-7; ПК-12

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
51.В.03	Модуль. Технология хранения и переработки продукции животноводства: Технология хранения и переработки мяса и мясных продуктов. Технология хранения и переработки молока и молочных продуктов.	ПК-5; ПК-7
51.В.04	Модуль.Оборудование для переработки продукции растениеводства: Оборудование для переработки зерновых, зернобобовых, масличных и плодовоощных культур.	ПК-7
51.В.05	Эксплуатация оборудования перерабатывающих предприятий	ПК-7
51.В.06	Основы предпринимательства в перерабатывающей промышленности	ПК-10; ПК-14
51.В.07	Модуль. Технологическое проектирование: Основы проектирования перерабатывающих производств. Проектирование предприятий и подбор оборудования перерабатывающих производств.	ПК-13
51.В.08	Организация и управление на предприятиях перерабатывающей промышленности	ПК- 9; ПК-10; ПК-13
51.В.09	Контроль качества технологических процессов	ПК-8; ПК-11
51.В.10	Основы биотехнологии продуктов из сырья растительного и животного происхождения	ПК-7
51.В.11	Техно-химический контроль пищевых продуктов	ПК-1; ПК-8
51.В.12	Санитарная гигиена и безопасность пищевых продуктов	ПК-8
51.В.13	Модуль. Оборудование для переработки продукции животноводства: Оборудование молочной промышленности. Оборудование мясной промышленности.	ПК-7
51.В.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7
51.В.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка	УК-7
51.В.ДВ.01.02	Адаптивная физическая культура	УК-7
51.В.ДВ.01.03	Фитнес	УК-7
51.В.ДВ.01.04	Спортивная борьба	УК-7
51.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору 51.В.ДВ.02	ПК-7
51.В.ДВ.02.01	Теоретическая технология	ПК-7
51.В.ДВ.02.02	Функциональная и технологическая нутрициология	ПК-7
51.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору 51.В.ДВ.03	ПК-7
51.В.ДВ.03.01	Пищевые добавки	ПК-7
51.В.ДВ.03.02	Технологические улучшители и сырьевые добавки	ПК-7
52	Практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; 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
52.0	Обязательная часть	
52.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; 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
52.В.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	УК-1; УК-8; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-12
52.В.02(Н)	Производственная практика: Научно-исследовательская работа	УК-1; УК-8; ПК-1; ПК-2
52.В.03(П)	Технологическая практика	УК-2; УК-3; УК-4; УК-8; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14
52.В.04(П)	Преддипломная практика	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-6; УК-8; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-14
53	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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
53.0	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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
53.0.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; 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
ФТД	Факультативы	ПК-7
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-7
ФТД.В.01	Технология производства полуфабрикатов из продукции растениеводства	ПК-7
ФТД.В.02	Технология производства полуфабрикатов из продукции животноводства	ПК-7

		Итого					Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5					
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.											
					Не менее	Факт										
	Итого (с факультативами)				227	242	45	51	48	48	50					
	Итого по ОП (без факультативов)				225	240	45	51	48	47	49					
Б1	Дисциплины (модули)	62%	38%	8%	183	198	45	42	39	38	34					
Б1.О	Обязательная часть					123	45	37	15	12	14					
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					75		5	24	26	20					
Б2	Практика	0%	100%	0%	36	36		9	9	9	9					
Б2.О	Обязательная часть															
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					36		9	9	9	9					
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	6					6					
Б3.О	Обязательная часть					6					6					
ФТД	Факультативы				2	2				1	1					
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					2				1	1					
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы			41.5	40.9	43.7	40.8	41.1	40.7						
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная			199.3	198.3	199.9	199.3	199.6	199.6						
		необязательная			20.1				20.1	20.1						
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1			996.7	198.3	199.9	199.3	199.6	199.6						
		Блок Б2			0.5		0.1	0.1	0.1	0.2						
		Блок Б3			16.5					16.5						
		Блок ФТД			40.2				20.1	20.1						
		Итого по всем блокам			1053.9	198.3	200	199.4	219.8	236.4						
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)				7	6	3	5	4						
		ЗАЧЕТ (За)				9	7	7	6	9						
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)						1		2						
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)								1						
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных			40.9%											
	Объём обязательной части от общего объема программы (%)				51.2%											
	Объём конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				13.37%											