МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО "Тверской государственный технический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

_____ *Твардовский А.В.*

"___" _____ 20___ г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № от

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра: Биотехнология и химия

Факультет: Химико-технологический факультет

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 4 г. (ускоренное обучение)

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Учебный год 2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____ */ Майкова Э.Ю./*

Начальник УМУ _____ */ Барчуков Д.А./*

Директор ИДПО _____ */ Пузырев Н.М./*

Зав. кафедрой _____ */ Сульман М.Г./*

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										*						Э	Э	Э	*	Э	К					*		*										Э	Э	Э	Э	Э	У	У	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К
																Э		Э	*	Э																				Э	У				У	У						
																Э		Э	*	К																				Э	У				У	У						
																Э		*	*	К																				Э	У				У	У						
																Э		*	Э	К														*		Э				У	*				У	У						
																Э		*	Э	К																*	Э			У	У				У	К						
II																	Э	Э	*	Э	К					*		*											Э	Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К
										*						Э		Э	*	Э																				Э	П				П	П						
																Э		Э	*	К																				Э	П				П	П						
																Э		*	*	К																				Э	П				П	П						
																Э		*	Э	К														*		Э				П	*				П	П						
																Э		*	Э	К																*	Э			П	П				П	К						
III																	Э	Э	*	Э	К					*		*											Э	Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К
										*						Э		Э	*	Э																				Э	П				П	П						
																Э		Э	*	К																				Э	П				П	П						
																Э		*	*	К																				Э	П				П	П						
																Э		*	Э	К														*		Э				П	*				П	П						
																Э		*	Э	К																*	Э			П	П				П	К						
IV																	Э	Э	*	К						*		*							Пд	Пд				Пд	Г	Г				Д						
										*						Э		К	*																Пд	Пд				Пд	Г	Г				Д						
																Э		К	*															Пд	Пд	Пд	Пд			Пд	Г	Г				Д						
																Э		*	*															Пд	Пд	Пд				Пд	Г	Г				Д						
																Э		*	К															Пд	*	Пд				Г	*	Г				Д						
																Э		*	К															Пд	Пд	*				Г	Г	Д				К						

График сессий

	Курс 1			Курс 2		
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия
Продолжительность			39			39
Дата начала/Номер недели						
Дата окончания/Номер недели						

	Курс 3			Курс 4		
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия
Продолжительность			49			49
Дата начала/Номер недели						
Дата окончания/Номер недели						

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Итого
	Теоретическое обучение	**30**	**30**	**30**	**28**	118
Э	Экзаменационные сессии	**6**	**6**	**6**	**2**	20
У	Учебная практика	**6**				6
П	Производственная практика		**6**	**6**		12
Пд	Преддипломная практика				**6**	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				**4**	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена				**2**	2
К	Каникулы	**7 5/6**	**7 5/6**	**7 5/6**	**7 5/6**	31 2/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	**2 1/6 (13 дн)**	**2 1/6 (13 дн)**	**2 1/6 (13 дн)**	**2 1/6 (13 дн)**	8 4/6 (52 дн)
Продолжительность обучения		более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	
Итого		**52**	**52**	**52**	**52**	208

КУРС 1 Учебный план бакалавриата 'z19.03.04WSE_23_00us.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия									Зимняя сессия									Летняя сессия									Итого за курс											Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)													**1044**									**1188**							39		**2232**							**62**	42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)													**972**									**1188**									**2160**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																															**53**										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																															**140**										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)													**1044**	**80**	**26**	**22**	**32**	**904**	**60**			**864**	**60**	**24**	**14**	**22**	**761**	**43**			**1908**	**140**	**50**	**36**	**54**	**1665**	**103**	**53**	ТО: 30 Э: 6		
1	Б1.О.01	История России										За К	**72**	8	4		4	60	4		За К	**72**	6	2		4	62	4		За(2) К(2)	**144**	14	6		8	122	8	4		37	1
2	Б1.О.03	Иностранный язык										За К	**72**	8			8	60	4		За К	**72**	8			8	60	4		За(2) К(2)	**144**	16			16	120	8	4		42	12
3	Б1.О.06	Математика										Эк К	**144**	8	4		4	127	9		За К	**144**	8	4		4	132	4		Эк За К(2)	**288**	16	8		8	259	13	8		29	12
4	Б1.О.07	Физика										Эк К	**144**	10	4	4	2	125	9		Эк К	**144**	10	4	4	2	125	9		Эк(2) К(2)	**288**	20	8	8	4	250	18	8		6	12
5	Б1.О.08	Информатика										За К	**72**	6	2	4		62	4		Эк КР	**108**	6	2	4		93	9		Эк За КР К	**180**	12	4	8		155	13	5		29	1
6	Б1.О.09	Компьютерная графика и проектирование технологических схем										Эк КР К	**180**	12	4	8		159	9											Эк КР К	**180**	12	4	8		159	9	5		30	1
7	Б1.О.10	Химия										Эк К	**216**	14	6	6	2	193	9											Эк К	**216**	14	6	6	2	193	9	6		30	1
8	Б1.В.05	Культурология										За К	**72**	6	2		4	62	4											За К	**72**	6	2		4	62	4	2		35	1
9	Б1.В.08	История науки и техники																			За К	**108**	8	4		4	96	4		За К	**108**	8	4		4	96	4	3		30	1
10	Б1.В.09	Основы органической химии и биохимии																			Эк К	**216**	14	8	6		193	9		Эк К	**216**	14	8	6		193	9	6		30	1
11	ФТД.01	Информационные ресурсы зональной научной библиотеки ТвГТУ										За	**36**	4			4	28	4											За	**36**	4			4	28	4	1		54	1
12	ФТД.02	Создание и формирование электронного портфолио обучающегося										За	**36**	4			4	28	4											За	**36**	4			4	28	4	1		54	1
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ												Эк(4) За(6) КР К(8)									Эк(3) За(4) КР К(6)									Эк(7) За(10) КР(2) К(14)										
ПРАКТИКИ		(План)																				324	180			180	144				324	180			180	144		9	6		
	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная																			ЗаО	324	180			180	144			ЗаО	324	180			180	144		9	6	30	1
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																							
КАНИКУЛЫ																																							7 5/6		

КУРС 2 Учебный план бакалавриата 'z19.03.04WSE_23_00us.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия									Зимняя сессия									Летняя сессия									Итого за курс											
			Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Каф.	Курсы
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)													**900**									**1260**							39		**2160**							**60**	42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)													**900**									**1260**									**2160**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																															**51**										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																															**130**										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)													**900**	**62**	**24**	**16**	**22**	**794**	**44**			**936**	**68**	**34**	**12**	**22**	**816**	**52**			**1836**	**130**	**58**	**28**	**44**	**1610**	**96**	**51**	ТО: 30 Э: 6		
1	Б1.О.02	Философия																			Эк К	**108**	8	2		6	91	9		Эк К	**108**	8	2		6	91	9	3		37	2
2	Б1.О.03	Иностранный язык										Эк К	**144**	8			8	127	9											Эк К	**144**	8			8	127	9	4		42	12
3	Б1.О.06	Математика										Эк К	**144**	12	6		6	123	9											Эк К	**144**	12	6		6	123	9	4		29	12
4	Б1.О.07	Физика										За К	**144**	10	4	4	2	130	4											За К	**144**	10	4	4	2	130	4	4		6	12
5	Б1.О.15	Процессы и аппараты пищевых производств																			Эк К	**144**	10	4		6	125	9		Эк К	**144**	10	4		6	125	9	4		30	2
6	Б1.В.03	Правоведение																			За К	**108**	8	4		4	96	4		За К	**108**	8	4		4	96	4	3		35	2
7	Б1.В.04	Психология										За К	**72**	6	2		4	62	4											За К	**72**	6	2		4	62	4	2		37	2
8	Б1.В.06	Материаловедение																			За КР	**108**	8	4	4		96	4		За КР	**108**	8	4	4		96	4	3		15	2
9	Б1.В.07	Электротехника и электроника																			За К	**72**	6	4	2		62	4		За К	**72**	6	4	2		62	4	2		12	2
10	Б1.В.10	Основы физической и коллоидной химии										Эк К	**216**	14	6	6	2	193	9											Эк К	**216**	14	6	6	2	193	9	6		30	2
11	Б1.В.18	История организации общественного питания																			За К	**72**	6	4		2	62	4		За К	**72**	6	4		2	62	4	2		30	2
12	Б1.В.20	Микробиология продуктов питания																			Эк К	**180**	12	6	6		159	9		Эк К	**180**	12	6	6		159	9	5		30	2
13	Б1.В.22	Пищевая химия										Эк К	**180**	12	6	6		159	9											Эк К	**180**	12	6	6		159	9	5		30	2
14	Б1.В.ДВ.01.01	Кухни народов мира																			Эк К	**144**	10	6		4	125	9		Эк К	**144**	10	6		4	125	9	4		30	2
15	*Б1.В.ДВ.01.02*	*Национальные кухни народов России*																			Эк К	**144**	10	6		4	125	9		Эк К	**144**	10	6		4	125	9	4		30	2
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ												Эк(4) За(2) К(6)									Эк(4) За(4) КР К(7)									Эк(8) За(6) КР К(13)										
ПРАКТИКИ		(План)																				324	60			60	264				324	60			60	264		9	6		
	Б2.О.02(П)	Производственная практика, технологическая																			ЗаО	324	60			60	264			ЗаО	324	60			60	264		9	6	30	23
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																							
КАНИКУЛЫ																																							7 5/6		

КУРС 3 Учебный план бакалавриата 'z19.03.04WSE_23_00us.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия									Зимняя сессия									Летняя сессия									Итого за курс											Каф.	Курсы
			Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель		
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)													**866**									**1294**							49		**2160**							**60**	42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)													**866**									**1294**									**2160**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																															**51**										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																															**134**										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)													**866**	**68**	**32**	**16**	**20**	**755**	**43**			**970**	**66**	**34**	**4**	**28**	**857**	**47**			**1836**	**134**	**66**	**20**	**48**	**1612**	**90**	**51**	ТО: 30 Э: 6		
1	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности										ЗаО К	**108**	12	6	4	2	92	4											ЗаО К	**108**	12	6	4	2	92	4	3		9	3
2	Б1.О.05	Физическая культура и спорт											**2**	2	2						За К	**70**	4	4			62	4		За К	**72**	6	6			62	4	2		21	3
3	Б1.О.11	Товароведение продовольственных товаров										Эк КР К	**180**	12	6		6	159	9											Эк КР К	**180**	12	6		6	159	9	5		30	3
4	Б1.О.12	Технология продукции общественного питания																			Эк КР	**216**	14	8		6	193	9		Эк КР	**216**	14	8		6	193	9	6		30	3
5	Б1.О.16	Экспертиза продовольственных товаров																			Эк К	**144**	10	4		6	130	4		Эк К	**144**	10	4		6	130	4	4		30	3
6	Б1.О.17	Методы контроля качества пищевой продукции										За К	**144**	10	4	6		130	4		Эк К	**144**	8	4	4		127	9		Эк За К(2)	**288**	18	8	10		257	13	8		30	3
7	Б1.О.19	Стандартизация и подтверждение соответствия пищевой продукции																			Эк К	**144**	10	4		6	125	9		Эк К	**144**	10	4		6	125	9	4		30	3
8	Б1.В.01	Речевая и деловая коммуникации																			За К	**72**	6	4		2	62	4		За К	**72**	6	4		2	62	4	2		43	3
9	Б1.В.02	Социология										Эк К	**108**	8	4		4	91	9											Эк К	**108**	8	4		4	91	9	3		35	3
10	Б1.В.11	Валеология и здоровое питания																			За К	**108**	8	4		4	96	4		За К	**108**	8	4		4	96	4	3		30	3
11	Б1.В.15	Метрология										За К	**72**	6	2		4	62	4											За К	**72**	6	2		4	62	4	2		30	3
12	Б1.В.16	Гигиена пищи										За КР	**72**	6	2		4	62	4											За КР	**72**	6	2		4	62	4	2		30	3
13	Б1.В.19	Рекламная деятельность в сфере общественного питания																			За К	**72**	6	2		4	62	4		За К	**72**	6	2		4	62	4	2		40	3
14	Б1.В.24	Технология переработки растительного сырья										Эк К	**180**	12	6	6		159	9											Эк К	**180**	12	6	6		159	9	5		30	3
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ												Эк(3) За(3) ЗаО КР(2) К(6)									Эк(4) За(4) КР К(7)									Эк(7) За(7) ЗаО КР(3) К(13)										
ПРАКТИКИ		(План)																				324	60			60	264				324	60			60	264		9	6		
	Б2.О.02(П)	Производственная практика, технологическая																			ЗаО	324	60			60	264			ЗаО	324	60			60	264		9	6	30	23
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																																							
КАНИКУЛЫ																																							7 5/6		

КУРС 4 Учебный план бакалавриата 'z19.03.04WSE_23_00us.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

№	Индекс	Наименование	Установочная сессия									Зимняя сессия									Летняя сессия									Итого за курс											
			Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							з.е.	Недель	Каф.	Курсы
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Контр оль	Всего			
ИТОГО (с факультативами)													**864**									**1296**							49		**2160**							**60**	42		
ИТОГО по ОП (без факультативов)													**864**									**1296**									**2160**							**60**			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																															**50.4**										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																															**112**										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)													**864**	**60**	**30**	**6**	**24**	**765**	**39**			**648**	**52**	**22**	**6**	**24**	**572**	**24**			**1512**	**112**	**52**	**12**	**48**	**1337**	**63**	**42**	ТО: 28 Э: 2		
1	Б1.О.13	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания										Эк КР	**180**	12	6		6	159	9											Эк КР	**180**	12	6		6	159	9	5		30	4
2	Б1.О.14	Проектирование и оборудование предприятий общественного питания																			ЗаО КП	**144**	10	4		6	130	4		ЗаО КП	**144**	10	4		6	130	4	4		30	4
3	Б1.О.18	Системы качества и безопасность продуктов питания																			За К	**108**	8	4		4	96	4		За К	**108**	8	4		4	96	4	3		30	4
4	Б1.О.20	Сертификация продукции и услуг общественного питания																			ЗаО К	**108**	10	4		6	94	4		ЗаО К	**108**	10	4		6	94	4	3		30	4
5	Б1.О.21	Системы автоматизации пищевых производств																			ЗаО К	**144**	10	4	6		130	4		ЗаО К	**144**	10	4	6		130	4	4		30	4
6	Б1.О.22	Основы российской государственности																			За К	**72**	6	2		4	62	4		За К	**72**	6	2		4	62	4	2		37	4
7	Б1.В.12	Экономика и управление предприятиями общественного питания										За К	**108**	8	4		4	96	4											За К	**108**	8	4		4	96	4	3		38	4
8	Б1.В.13	Маркетинг и логистика на предприятиях общественного питания																			За К	**72**	8	4		4	60	4		За К	**72**	8	4		4	60	4	2		32	4
9	Б1.В.14	Менеджмент в ресторанном бизнесе										За К	**108**	8	4		4	96	4											За К	**108**	8	4		4	96	4	3		32	4
10	Б1.В.17	Управление качеством предприятий общественного питания										За К	**108**	8	4		4	96	4											За К	**108**	8	4		4	96	4	3		30	4
11	Б1.В.21	Основы безопасности пищевой продукции										Эк КР	**180**	12	6	6		159	9											Эк КР	**180**	12	6	6		159	9	5		30	4
12	Б1.В.23	Современные технологии пищевых производств										Эк К	**180**	12	6		6	159	9											Эк К	**180**	12	6		6	159	9	5		30	4
ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ												Эк(3) За(3) КР(2) К(4)									За(3) ЗаО(3) КП К(5)									Эк(3) За(6) ЗаО(3) КП КР(2) К(9)										
ПРАКТИКИ		(План)																				324	60			60	264				324	60			60	264		9	6		
	Б2.О.03(Пд)	Преддипломная практика																			ЗаО	324	60			60	264			ЗаО	324	60			60	264		9	6	30	4
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ		(План)																				324					324				324					324		9	6		
	Б3.01	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы																			Оц	324					324			Оц	324					324		9	6	30	4
КАНИКУЛЫ																																							7 5/6		

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ Учебный план бакалавриата 'z19.03.04WSE_23_00us.plx', код направления 19.03.04, год начала подготовки 2023

		Итого							Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.							
					Не менее	Итого	Факт	Переат.				
	Итого (с факультативами)				194	242	242		62	60	60	60
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	240		60	60	60	60
Б1	Дисциплины (модули)	57%	43%	4.8%	162	195	195		51	51	51	42
Б1.О	Обязательная часть					112	112		40	19	32	21
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					83	83		11	32	19	21
Б2	Практика	100%	0%	0%	21	36	36		9	9	9	9
Б2.О	Обязательная часть					36	36		9	9	9	9
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений											
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9	9					9
ФТД	Факультативы				2	2	2		2			

Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы	51.4	53	51	51	50.4
Контактная работа (акад.час/год)	обязательная	129	140	130	134	112
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1	508	132	130	134	112
	Блок Б2	360	180	60	60	60
	Блок Б3					
	Блок ФТД	8	8			
	Итого по всем блокам	876	320	190	194	172
Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)		7	8	7	3
	ЗАЧЕТ (За)		8	6	7	6
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)		1	1	2	4
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)					1
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)		2	1	3	2
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)		14	13	13	9
	ОЦЕНКА (Оц)					1

Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных	44.49%	
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)		61.7%	
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)		7.24%	