

Министерство образования и науки Российской Федерации  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

А.М. Марков

«22» мая 2018 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Утвержден на заседании  
ученого совета

Протокол № 7

«22» мая 2018 г.

Программа академического бакалавриата

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

КВАЛИФИКАЦИЯ Бакалавр

Направленность (профиль) Технология продуктов общественного питания

СРОК  
ПОЛУЧЕНИЯ  
ОБРАЗОВАНИЯ 4 года

ФОРМА  
ОБУЧЕНИЯ очная

Для групп с 2018 по 2020 годов приема

Учебный план составлен на основании ФГОС ВО, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от "12" ноября 2015 г. № 1332

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

«25» мая 2018 г. Овчинников Я.Л.

Начальник УМУ

«24» мая 2018 г. Щербаков Н.П.

Начальник УО

«24» мая 2018 г. Цибилева Г.И.

Руководитель УГНС

«22» мая 2018 г. Беушев А.А.

Руководитель программы

«22» мая 2018 г. Щетинин М.П.

Руководитель направленности (профиля) программы

«22» мая 2018 г. Щетинин М.П.

Декан факультета (директор института)

«22» мая 2018 г. Беушев А.А.

Заведующий кафедрой

«22» мая 2018 г. Щетинин М.П.

Разработчик УП

«22» мая 2018 г. Кольтюгина О.В.

Ответственный за МЕН дисциплины

«23» мая 2018 г. Киркинский А.С.

Ответственный за ГСЭ дисциплины

«23» мая 2018 г. Степанова О.В.

Ответственный за общепрофессиональные дисциплины

«23» мая 2018 г. Щербаков Н.П.

# 1. Календарный учебный график

К У Р С	сентябрь				29 IX	октябрь			27 X	ноябрь				декабрь				29 XII	январь				26 I	февраль				23 II	март				30 III	апрель			27 IV	май				июнь				29 VI	июль			27 VII	август							
	1 7	8 14	15 21	22 28	5 X	6 12	13 19	20 26	2 XI	3 9	10 16	17 23	24 30	1 7	8 14	15 21	22 28	4 I	5 11	12 18	19 25	1 II	2 8	9 15	16 22	1 III	2 8	9 15	16 22	23 29	5 IV	6 12	13 19	20 26	3 V	4 10	11 17	18 24	25 31	1 VII	8 14	15 21	22 28	5 VII	6 12	13 19	20 26	2 VIII	3 9	10 16	17 23	24 31						
	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						
1	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
2	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
3	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
4	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К
	*									К	*												К	*	Э	Э												*					К	*	Э	Э	У	У	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К

Обозначения:

- Теоретическое обучение
- Э - Экзаменационные сессии
- К - Каникулы
- У - Учебная практика

- П - Производственная практика
- Н - Научно-исследовательская работа
- Пд - Преддипломная практика

- Д - Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
- \* - Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)
- = - Занятия отсутствуют

2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Всего	
	1 сем.	2 сем.	Всего	3 сем.	4 сем.	Всего	5 сем.	6 сем.	Всего	7 сем.	8 сем.	Всего		
	Теоретическое обучение	17	17	34	17	17	34	17	17	34	17	11	28	130
Э	Экзаменационные сессии	2	3 1/6	5 1/6	2	3 1/6	5 1/6	2	3 1/6	5 1/6	2	2/3	2 2/3	18 1/6
К	Каникулы	2/3	7 1/3	8	2/3	8	8 2/3	2/3	6 2/3	7 1/3	2/3	8 1/2	9 1/6	33 1/6
У	Учебная практика		2 2/3	2 2/3										2 2/3
П	Производственная практика					2	2							2
Н	Научно-исследовательская работа								3 1/3	3 1/3				3 1/3
Пд	Преддипломная практика											4	4	4
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											6	6	6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 1/3	5/6	2 1/6	1 1/3	5/6	2 1/6	1 1/3	5/6	2 1/6	1 1/3	5/6	2 1/6	8 2/3
	<b>Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)</b>	<b>19</b>	<b>22 5/6</b>	<b>41 5/6</b>	<b>19</b>	<b>22 1/6</b>	<b>41 1/6</b>	<b>19</b>	<b>23 1/2</b>	<b>42 1/2</b>	<b>19</b>	<b>21 2/3</b>	<b>40 2/3</b>	<b>166 1/6</b>
	<b>Всего недель</b>	<b>21</b>	<b>31</b>	<b>52</b>	<b>21</b>	<b>31</b>	<b>52</b>	<b>21</b>	<b>31</b>	<b>52</b>	<b>21</b>	<b>31</b>	<b>52</b>	<b>208</b>

Соответствие недель и дат по годам обучения\*

Академический год	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь				Февраль				Март				Апрель					Май				Июнь					Июль					Август			
	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		
2018-2019	01	03	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	01	08	15	22	29	06	13	20	27	03	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19						
	01	08	15	22	29	06	13	20	27	03	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19	26	02	09	16	23	02	09	16	23	30	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	29	06	13	20	27	03	10	17	31		
2019-2020	02	09	16	23	30	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	02	09	16	23	30	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	29	06	13	20	27	03	10	17	24		
	07	14	21	28	05	12	19	26	02	09	16	23	30	07	14	21	28	04	11	18	25	01	08	15	22	29	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	31		
2020-2021	01	07	14	21	28	05	12	19	26	02	09	16	23	30	07	14	21	28	04	11	18	25	01	08	15	22	01	08	15	22	29	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21	28	05	12	19	26	02	09	16	23		
	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21	28	05	12	19	26	02	09	16	23	30	06	13	2	27	06	13	20	27	03	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21	31		
2021-2022	01	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	29	06	13	20	27	03	10	17	24	31	07	14	21	28	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22		
	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	29	05	12	19	26	05	12	19	26	02	09	16	23	30	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	31		
2022-2023	01	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21	28	05	12	19	26	02	09	16	23	30	06	13	20	27	06	13	20	27	03	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21		
	03	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19	26	03	10	17	24	31	07	14	21	28	04	11	18	25	04	11	18	25	01	08	15	22	29	06	13	20	27	03	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19	31		
2023-2024	01	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	29	05	12	19	26	04	11	18	25	01	08	15	22	29	06	13	20	27	03	10	17	24	01	08	15	22	29	05	12	19		
	02	09	16	23	30	07	14	21	28	04	11	18	25	02	09	16	23	30	06	13	20	27	03	10	17	24	02	09	16	23	30	06	13	20	27	04	11	18	25	01	08	15	22	29	06	13	20	27	03	10	17	31		

\*Осуществление образовательной деятельности по образовательной программе в нерабочие праздничные дни не проводится.

### 3. План учебного процесса

Индекс	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Формы промежуточной аттестации (семестры)				Объем блоков, дисциплин (модулей) в з.е.	Трудоёмкость учебных занятий (в академических часах)						Распределение трудоёмкости по периодам обучения											
		Экзамены	Зачеты (Д-зачеты с оценкой)	Курсовые проекты – П, курсовые работы – Р	Расчетные задания, Контрольные работы		Всего	Контактная аудиторная работа				СРС		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4				
								Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период промежуточной аттестации	1	2	3	4	5	6	7	8			
		Неделя в семестре														17	17	17	17	17	17	17	11	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22			
<b>Б1</b>	<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>					<b>213</b>	<b>7996</b>	<b>3461</b>	<b>1278</b>	<b>848</b>	<b>1335</b>	<b>3410</b>	<b>1125</b>											
<b>Б1.Б</b>	<b>Обязательная часть (базовая)</b>					130	4680	1993	821	340	832	1958	729											
Б1.Б.1	История	1				5	180	51	17	0	34	93	36	17 0 34 93 36										
Б1.Б.2	Философия	4				5	180	51	17	0	34	102	27				17 0 34 102 27							
Б1.Б.3	Иностранный язык	4	1, 2, 3			8	288	136	0	0	136	116	36	0 0 34 38 0	0 0 34 20 0	0 0 34 20 0	0 0 34 38 36							
Б1.Б.4	Экономика	5				4	144	34	17	0	17	74	36					17 0 17 74 36						
Б1.Б.5	Социология		1			2	72	34	17	0	17	38	0	17 0 17 38 0										
Б1.Б.6	Менеджмент		8			2	72	22	11	0	11	50	0								11 0 11 50 0			
Б1.Б.7	Маркетинг		6			2	72	34	17	0	17	38	0								17 0 17 38 0			
Б1.Б.8	Правоведение	3				3	108	34	17	0	17	38	36			17 0 17 38 36								
Б1.Б.9	Математика	1, 2, 4	3		4	17	612	289	136	0	153	206	117	51 0 68 97 45	34 0 34 40 45	17 0 17 29 0	34 0 34 40 27							
Б1.Б.10	Физика	2, 4	3		3	11	396	187	68	51	68	137	72		17 17 34 40 36	17 17 17 66 0	34 17 17 31 36							

Б1.Б.11	Информатика	1	2		2	5	180	85	34	51	0	59	36	17 34 0 21 36	17 17 0 38 0						
Б1.Б.12	Неорганическая химия	1, 2				7	252	102	34	51	17	96	54	17 17 17 30 27	17 34 0 66 27						
Б1.Б.13	Биохимия	3				5	180	85	34	34	17	50	45			34 34 17 50 45					
Б1.Б.14	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	5	5		5	5	180	85	34	34	17	59	36					34 34 17 59 36			
Б1.Б.15	Органическая химия	3			3	4	144	51	17	17	17	57	36			17 17 17 57 36					
Б1.Б.16	Физическая и коллоидная химия	4				4	144	51	17	17	17	66	27			17 17 17 66 27					
Б1.Б.17	Экология		4			2	72	34	17	0	17	38	0			17 0 17 38 0					
Б1.Б.18	Механика		5		5	3	108	51	17	0	34	57	0					17 0 34 57 0			
Б1.Б.19	Политология		2			2	72	34	17	0	17	38	0		17 0 17 38 0						
Б1.Б.20	Основы предпринимательской деятельности		7			2	72	34	17	0	17	38	0							17 0 17 38 0	
Б1.Б.21	Бизнес-планирование		8			2	72	33	11	0	22	39	0								11 0 22 39 0
Б1.Б.22	Проектирование предприятий общественного питания	6			6	3	108	51	17	0	34	30	27							17 0 34 30 27	
Б1.Б.23	Безопасность жизнедеятельности		3			2	72	51	34	17	0	21	0			34 17 0 21 0					
Б1.Б.24	Товароведение продовольственных товаров	3				3	108	34	17	17	0	29	45			17 17 0 29 45					
Б1.Б.25	Процессы и аппараты пищевых производств		4			2	72	51	34	17	0	21	0			34 17 0 21 0					
Б1.Б.26	Современная научная картина мира	5				4	144	51	34	0	17	57	36					34 0 17 57 36			
Б1.Б.27	Инженерная и компьютерная графика	2	1			6	216	85	34	17	34	104	27	17 0 34 66 0	17 17 0 38 27						

Б1.Б.28	Теплотехника		3			2	72	34	17	0	17	38	0			17 0 17 38 0						
Б1.Б.29	Электротехника и электроника		7			2	72	34	17	17	0	38	0								17 17 0 38 0	
Б1.Б.30	Психология личности		2			2	72	17	17	0	0	55	0			17 0 0 55 0						
Б1.Б.31	Русский язык и культура речи		5			2	72	34	0	0	34	38	0					0 0 34 38 0				
Б1.Б.32	Физическая культура и спорт		4, 6			2	72	34	34	0	0	38	0			17 0 0 19 0				17 0 0 19 0		
<b>Б1.В</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)</b>					83	3316	1468	457	508	503	1452	396									
Б1.В.1	Введение в специальность		1			2	72	34	17	17	0	38	0			17 17 0 38 0						
Б1.В.2	Технология продукции общественного питания	5	4, 5	5Р		6	216	85	34	51	0	104	27			17 34 0 57 0		17 17 0 47 27				
Б1.В.3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	5	6Р		5	180	68	34	34	0	76	36					17 17 0 20 0		17 17 0 56 36		
Б1.В.4	Профессиональная этика и этикет		2			2	72	34	17	0	17	38	0			17 0 17 38 0						
Б1.В.5	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности		4			2	72	34	17	0	17	38	0			17 0 17 38 0						
Б1.В.6	Физиология питания	7			7	4	144	68	34	34	0	49	27								34 34 0 49 27	
Б1.В.7	Оборудование предприятий общественного питания	6	6	6Р		4	144	68	34	17	17	49	27							34 17 17 49 27		
Б1.В.8	Кухни мира		8			2	72	33	11	22	0	39	0									11 22 0 39 0
Б1.В.9	Санитария и гигиена питания		6			2	72	51	17	34	0	21	0							17 34 0 21 0		
Б1.В.10	Производственная санитария	6				6	216	68	17	34	17	121	27							17 34 17 121 27		
Б1.В.11	Метрология, стандартизация и сертификация		6			3	108	34	17	0	17	74	0							17 0 17 74 0		

Б1.В.12	Технология и организация ресторанного и барного дела	8			8	4	144	55	22	22	11	62	27								22 22 11 62 27	
Б1.В.13	Безопасность сырья и продукции общественного питания	7				4	144	51	17	17	17	57	36								17 17 17 57 36	
Б1.В.14	Общая технология продуктов питания	5				4	144	68	34	34	0	49	27					34 34 0 49 27				
Б1.В.15	Основы строительства и инженерное оборудование	6			6	4	144	34	17	0	17	83	27					17 0 17 83 27				
Б1.В.16	Холодильная техника и технология		8			2	72	22	11	11	0	50	0								11 11 0 50 0	
Б1.В.17	Основы научных исследований		8			2	72	33	11	0	22	39	0								11 0 22 39 0	
<b>Б1.В.ДВ</b>	<b>Дисциплины (модули) по выбору</b>					<b>25</b>	<b>900</b>	<b>322</b>	<b>96</b>	<b>181</b>	<b>45</b>	<b>443</b>	<b>135</b>									
Б1.В.ДВ.1.1	Компьютерное проектирование предприятий пищевой промышленности		3			2	72	34	0	34	0	38	0					0 34 0 38 0				
Б1.В.ДВ.1.2	Биохимические основы производства комбинированных продуктов питания		3			2	72	34	0	34	0	38	0					0 34 0 38 0				
Б1.В.ДВ.2.1	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания		7			2	72	34	17	17	0	38	0								17 17 0 38 0	
Б1.В.ДВ.2.2	Пищевые и биологически активные добавки		7			2	72	34	17	17	0	38	0								17 17 0 38 0	
Б1.В.ДВ.3.1	Современные технологии хранения и упаковки пищевых продуктов	7			7	4	144	34	17	17	0	83	27								17 17 0 83 27	
Б1.В.ДВ.3.2	Экспертиза пищевых продуктов	7			7	4	144	34	17	17	0	83	27								17 17 0 83 27	
Б1.В.ДВ.4.1	Микробиология	2				4	144	68	17	34	17	40	36					17 34 17 40 36				
Б1.В.ДВ.4.2	Дисперсные системы и структурирование	2				4	144	68	17	34	17	40	36					17 34 17 40 36				
Б1.В.ДВ.5.1	Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий	7	8	7Р		8	288	101	28	45	28	151	36								17 34 17 112 36	11 11 11 39 0



Б1.В.ДВ.5.2	Технология продуктов из белково-углеводного сырья	7	8	7Р		8	288	101	28	45	28	151	36							17 34 17 112 36	11 11 11 39 0
Б1.В.ДВ.6.1	Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания	7				5	180	51	17	34	0	93	36							17 34 0 93 36	
Б1.В.ДВ.6.2	Управление качеством предприятий общественного питания	7				5	180	51	17	34	0	93	36							17 34 0 93 36	
<b>Б1.В.ЭФ</b>	<b>Элективные дисциплины (модули) по физической культуре и спорту</b>					<b>0</b>	<b>328</b>	<b>306</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>306</b>	<b>22</b>	<b>0</b>								
Б1.В.ЭФ.1.1	Спортивное совершенствование		1, 2, 3, 4, 5, 6			0	328	306	0	0	306	22	0	0 0 51 0 0	0 0 51 0 0	0 0 51 5 0	0 0 51 5 0	0 0 51 6 0	0 0 51 6 0		
Б1.В.ЭФ.1.2	Физическое воспитание		1, 2, 3, 4, 5, 6			0	328	306	0	0	306	22	0	0 0 51 0 0	0 0 51 0 0	0 0 51 5 0	0 0 51 5 0	0 0 51 6 0	0 0 51 6 0		
						Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	Иные формы (часы)	Объем в неделях											
<b>Б2</b>	<b>Блок 2. Практики</b>					<b>18</b>	<b>648</b>	<b>28</b>	<b>620</b>												
<b>Б2.Б</b>	<b>Обязательная часть (базовая)</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>												
<b>Б2.Б.У</b>	<b>Учебная практика</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>												
<b>Б2.Б.П</b>	<b>Производственная практика</b>					<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>												
<b>Б2.В</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)</b>					<b>18</b>	<b>648</b>	<b>28</b>	<b>620</b>												
<b>Б2.В.У</b>	<b>Учебная практика</b>					<b>4</b>	<b>144</b>	<b>4</b>	<b>140</b>	<b>2 2/3 н</b>											
Б2.В.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности			2Д		4	144	4	140	2 2/3 н					2 2/3 н						
<b>Б2.В.П</b>	<b>Производственная практика</b>					<b>14</b>	<b>504</b>	<b>24</b>	<b>480</b>	<b>9 1/3 н</b>											
Б2.В.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности			4Д		3	108	2	106	2 н					2 н						
Б2.В.П.2	Преддипломная практика			8Д		6	216	19	197	4 н											4 н
Б2.В.П.3	Научно-исследовательская работа			6Д		5	180	3	177	3 1/3 н									3 1/3 н		

		Объем в з.е.	Всего (часы)	Контактная работа (часы)	СРС (часы)	Объем в неделях											
<b>БЗ</b>	<b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>4</b>	<b>320</b>												
<b>БЗ.Б</b>	<b>Обязательная часть (базовая)</b>	9	324	4	320												
БЗ.Б.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	9	324	4	320	6 н											
<b>Объем программы</b> (без учета элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)		<b>240</b>	<b>8640</b>														
Объем программы, реализуемый за один учебный год в з.е.											60		60		60		60
Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (не включая часы по элективным дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту)			<b>3695</b>														
% занятий лекционного типа от общего количества часов аудиторных занятий в целом по Блоку 1					<b>36.93</b>												
<b>Формы промежуточной аттестации</b> (без учета элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту)																	
Экзамены		34								4	5	4	5	5	5	5	1
Зачеты		39								4	5	6	5	5	5	3	6
Зачеты с оценкой		4									1		1		1		1
Курсовые работы		4												1	2	1	
Расчетные задания		11									1	2	1	2	2	2	1

Набор профессиональных компетенций соответствует следующим видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата: производственно-технологическая, научно-исследовательская, проектная.

Базовая часть Блока 1 в з.е.	130	61.03% от объема Блока 1
Вариативная часть Блока 1 в з.е.	83	38.97% от объема Блока 1
в т.ч. дисциплины (модули) по выбору в з.е.	25	30.12% от объема вариативной части

#### 4. Факультативные дисциплины (модули)

Индекс	Наименование блоков, дисциплин (модулей)	Формы промежуточной аттестации (семестры)				Объем блоков, дисциплин (модулей) в з.е.	Трудоёмкость учебных занятий (в академических часах)						Распределение трудоёмкости по периодам обучения											
		Экзамены	Зачеты (Д-зачеты с оценкой)	Курсовые проекты – П, курсовые работы – Р	Расчетные задания, Контрольные работы		Всего	Контактная аудиторная работа				СРС		Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4				
								Всего	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	В семестре	В период промежуточной аттестации	1	2	3	4	5	6	7	8			
		Неделя в семестре														17	17	17	17	17	17	17	11	
		1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
<b>ФТД</b>	<b>Факультативные дисциплины</b>					<b>16</b>	<b>576</b>	<b>224</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>192</b>	<b>352</b>	<b>0</b>											
ФТД.1	Разговорный иностранный язык		5, 6			4	144	64	0	0	64	80	0					0 0 32 40 0	0 0 32 40 0					
ФТД.2	Китайский язык		5, 6			4	144	64	0	0	64	80	0					0 0 32 40 0	0 0 32 40 0					
ФТД.3	Инженерное предпринимательство		3			4	144	48	16	0	32	96	0			16 0 32 96 0								
ФТД.4	Психология личности		4			4	144	48	16	0	32	96	0				16 0 32 96 0							