

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Верхневолжский государственный агробиотехнологический университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 13 от 19.06.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность "Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров";
Направленность "Технология мяса и мясных продуктов"

Направленность: Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров

Кафедра: Кафедра прикладных биотехнологий

Факультет: Институт ветеринарной медицины и биоинженерии

Квалификация:

Форма обучения: Очная форма

Срок получения образования: 4 г.

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024
Учебный год 2024-2025
Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Проректор по образовательной деятельности и воспитательной работе Тарасов А.Л./

Директор института ветеринарной медицины и биоинженерии Фисенко С.П./

Начальник учебно-методического управления Пхенда О.С./

Заведующая кафедрой прикладных биотехнологий Вирзум Л.В./



| № | 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 | Лек пр. подгот | Лаб | Лаб пр. подгот | Пр | Пр пр. подгот | СР под рук. пр. подгот | СР | СР пр. подгот | Конт роль | Конт роль пр. подгот | Всего | Кон такт. | Лек | | | | Лек пр. подгот | Лаб | Лаб пр. подгот | Пр | Пр пр. подгот | СР под рук. пр. подгот | СР | СР пр. подгот | Конт роль | Конт роль пр. подгот | Всего | Кон такт. | Лек | Лек пр. подгот | Лаб | Лаб пр. подгот | | | | Пр | Пр пр. подгот | СР под рук. пр. подгот | СР | СР пр. подгот | Конт роль | Конт роль пр. подгот | | | | | | | | | | | | | |
| ИТОГО (с факультативами) | | | 946 | | | | | | | | | | | | | | | | | 24 | 18 | | 1486 | | | | | | | | | | | | | | | | | 39 | 25 | | 2432 | | | | | | | | | | | | | | | | | 63 | 43 |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | 946 | | | | | | | | | | | | | | | | | 24 | 18 | | 1378 | | | | | | | | | | | | | | | | | 36 | 25 | | 2324 | | | | | | | | | | | | | | | | | 60 | 43 |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед) | ОП, факультативы (в период ТО) | | 52,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 61,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 57 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОП, факультативы (в период экз. сес.) | | 54 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 54 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 54 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | 27,8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 31 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 29,4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | 36,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 38,9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 37,6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.) | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) | | | 946 | 574 | 176 | 76 | 194 | 128 | 210 | 162 | 24 | ТО: 15 | Э: 3 | 1270 | 772 | 180 | 282 | 72 | 168 | 142 | 336 | 162 | 33 | ТО: 18 | Э: 3 | 2216 | 1346 | 356 | 358 | 72 | 362 | 270 | 546 | 324 | 57 | ТО: 33 | Э: 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Б1.0.04 | Безопасность жизнедеятельности | За | 108 | 90 | 30 | | 44 | 16 | 18 | | 3 | За | 72 | 70 | 18 | 2 | 34 | 16 | 2 | | | 2 | За(2) | 180 | 160 | 48 | 2 | 78 | 32 | 20 | | | 5 | 10 | 34 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Б1.0.07 | Цифровые технологии в АПК | За | 72 | 46 | 14 | | 16 | 16 | 26 | | 2 | За | 72 | 46 | 14 | | 16 | 16 | 26 | | | 2 | За | 72 | 46 | 14 | | 16 | 16 | 26 | | | 2 | 12 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Б1.0.11 | Сельскохозяйственная экология | За | 72 | 60 | 14 | | 30 | 16 | 12 | | 2 | | | | | | | | | | | | За | 72 | 60 | 14 | | 30 | 16 | 12 | | | 2 | 1 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Б1.0.14 | Химия | Эк | 144 | 76 | 30 | 16 | 14 | 16 | 14 | 54 | 4 | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 76 | 30 | 16 | 14 | 16 | 14 | 54 | 4 | | | | | | | Эк | 144 | 76 | 30 | 16 | 14 | 16 | 14 | 54 | 4 | | 123 | | | | | | | | | | |
| 5 | Б1.0.14.03 | Биологическая химия | Эк | 144 | 76 | 30 | 16 | 14 | 16 | 14 | 54 | 4 | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 76 | 30 | 16 | 14 | 16 | 14 | 54 | 4 | | | | | | | Эк | 144 | 76 | 30 | 16 | 14 | 16 | 14 | 54 | 4 | 9 | 3 | | | | | | | | | | |
| 6 | Б1.0.18 | Электротехника и электроника | За | 108 | 60 | 14 | 30 | | 16 | 48 | | 3 | | | | | | | | | | | | За | 108 | 60 | 14 | 30 | | 16 | 48 | | | 3 | 10 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Б1.0.19 | Процессы и аппараты пищевых производств | | | | | | | | | | | Эк | 180 | 108 | 18 | 36 | 36 | 18 | 18 | 54 | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | Эк | 180 | 108 | 18 | 36 | 36 | 18 | 18 | 54 | 5 | 10 | 4 | | | | | | | | | | | |
| 8 | Б1.0.20 | Общая, санитарная и пищевая микробиология | За | 72 | 60 | 14 | 30 | | 16 | 12 | | 2 | Эк | 108 | 54 | 18 | 36 | | | | 54 | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | Эк За | 180 | 114 | 32 | 66 | | 18 | 12 | 54 | 5 | 6 | 34 | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Б1.0.23 | Производство продукции животноводства | Эк | 144 | 76 | 30 | | 30 | 16 | 14 | 54 | 4 | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 76 | 30 | | 30 | 16 | 14 | 54 | 4 | | | | | | | Эк | 144 | 76 | 30 | | 30 | 16 | 14 | 54 | 4 | 7 | 23 | | | | | | | | | | |
| 10 | Б1.0.24 | Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения | | | | | | | | | | | За | 108 | 72 | 18 | 36 | | 18 | 36 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | За | 108 | 72 | 18 | 36 | | 18 | 36 | | 3 | 9 | 45 | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Б1.0.26 | Физиология питания | | | | | | | | | | | ЗаО | 144 | 72 | 18 | 28 | 8 | 18 | 72 | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | ЗаО | 144 | 72 | 18 | 28 | 8 | 18 | 72 | | 4 | 6 | 4 | | | | | | | | | | | |
| 12 | Б1.0.29 | Технология продуктов птицеводства | | | | | | | | | | | За | 108 | 72 | 18 | 36 | 36 | 18 | 36 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | За | 108 | 72 | 18 | 36 | 36 | 18 | 36 | | 3 | 9 | 45 | | | | | | | | | | | |
| 13 | Б1.0.30 | Технология рыбы и рыбных продуктов | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 72 | 18 | 36 | 36 | 18 | 18 | 54 | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 72 | 18 | 36 | 36 | 18 | 18 | 54 | 4 | 9 | 4 | | | | | | | | | | | |
| 14 | Б1.8.01 | Элективные курсы по физической культуре и спорту | За | 82 | 30 | | | 30 | | 52 | | | За | 82 | 36 | | | 36 | | 46 | | | | | | | | | | | | | | | | | | За(2) | 164 | 66 | | | 66 | | 98 | | | 2 | 2345 | | | | | | | | | | | | |
| 15 | Б1.8.02 | Экономика и организация предприятий АПК | Эк | 144 | 76 | 30 | | 30 | 16 | 14 | 54 | 4 | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 76 | 30 | | 30 | 16 | 14 | 54 | 4 | | | | | | | Эк | 144 | 76 | 30 | | 30 | 16 | 14 | 54 | 4 | 12 | 3 | | | | | | | | | | |
| 16 | Б1.8.04 | Профессиональный модуль по профилю "Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров" | | | | | | | | | | | За(2) | 216 | 180 | 36 | 108 | 36 | 36 | 36 | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | За(2) | 216 | 180 | 36 | 108 | 36 | 36 | 36 | | 6 | | 4567 | | | | | | | | | | | |
| 17 | Б1.8.04.01 | Биологические и технологические основы получения молока | | | | | | | | | | | За | 108 | 108 | 18 | 72 | | 18 | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | За | 108 | 108 | 18 | 72 | | 18 | | | 3 | 7 | 4 | | | | | | | | | | | | |
| 18 | Б1.8.04.08 | Технология переработки кисла и кисных продуктов | | | | | | | | | | | За | 108 | 72 | 18 | 36 | 36 | 18 | 36 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | За | 108 | 72 | 18 | 36 | 36 | 18 | 36 | | 3 | 9 | 45 | | | | | | | | | | | |
| 19 | ФТД.03 | Антикстремистское законодательство | | | | | | | | | | | За | 108 | 36 | 18 | | 18 | | 72 | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | За | 108 | 36 | 18 | | 18 | | 72 | | 3 | 2 | 4 | | | | | | | | | | | | |
| ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ | | | Эк(3) За(6) | | | | | | | | | | Эк(3) За(7) ЗаО | | | | | | | | | | Эк(6) За(13) ЗаО | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПРАКТИКИ | | | Эк(3) За(6) | | | | | | | | | | | | | | | | Эк(3) За(7) ЗаО | | | | | | | | | | | | | | | | Эк(6) За(13) ЗаО | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б2.0.01(У) | | | Ознакомительная практика | | | | | | | | | | | | | | | | Эк(3) За(6) | | | | | | | | | | | | | | | | Эк(6) За(13) ЗаО | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ | | | Эк(3) За(6) | | | | | | | | | | | | | | | | Эк(3) За(7) ЗаО | | | | | | | | | | | | | | | | Эк(6) За(13) ЗаО | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| № | Индекс | Наименование | Семестр 5 | | | | | | | | | | | | | Семестр 6 | | | | | | | | | | | | | Итого за курс | | | | | | | | | | | | | Каф. | Семестр | | | |
|---|--|---|---------------------|-------|-----------|-----|----------------|----------------|-----|---------------|------------------------|----|---------------|-----------|----------------------|-------------------------|--------|----------|-------|-----------|-----|----------------|----------------|----|---------------|------------------------|-----|---------------|-------------------------|----------------------|------|--------|----------|-------|-----------|-----|----------------|----------------|-----|---------------|------------------------|-------------|---------|------|---------------|-----------|
| | | | Академических часов | | | | | | | | | | | | | Академических часов | | | | | | | | | | | | | Академических часов | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | Контроль | Всего | Кон такт. | Лек | Лек пр. подгот | Лаб пр. подгот | Пр | Пр пр. подгот | СР под рук. пр. подгот | СР | СР пр. подгот | Конт роль | Конт роль пр. подгот | з.е. | Неделя | Контроль | Всего | Кон такт. | Лек | Лек пр. подгот | Лаб пр. подгот | Пр | Пр пр. подгот | СР под рук. пр. подгот | СР | СР пр. подгот | Конт роль | Конт роль пр. подгот | з.е. | Неделя | Контроль | Всего | Кон такт. | Лек | Лек пр. подгот | Лаб пр. подгот | Пр | Пр пр. подгот | СР под рук. пр. подгот | | | СР | СР пр. подгот | Конт роль |
| ИТОГО (с факультативами) | | | | 910 | | | | | | | | | | | 23 | 19 | | 1332 | | | | | | | | | | | 37 | 25 | | 2242 | | | | | | | | | | | | | 60 | 44 |
| ИТОГО по ОП (без факультативов) | | | | 910 | | | | | | | | | | | 23 | | | 1332 | | | | | | | | | | 37 | | | 2242 | | | | | | | | | | | | 60 | | | |
| УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед) | ОП, факультативы (в период ТО) | | | 46,9 | | | | | | | | | | | | | | 52,9 | | | | | | | | | | | | 49,9 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | ОП, факультативы (в период экз. сес.) | | | 53,4 | | | | | | | | | | | | | | 54 | | | | | | | | | | | | 53,7 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | | 28 | | | | | | | | | | | | | | 30 | | | | | | | | | | | | 29 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.) | | | 33,8 | | | | | | | | | | | | | | 37,8 | | | | | | | | | | | | 35,8 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.) | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) | | | 910 | 572 | 192 | | 256 | 192 | 32 | | 92 | | 178 | 160 | 23 | ТО: 16 Э: 3 | 1008 | 604 | 224 | | 224 | 64 | 32 | | 124 | 242 | 162 | 28 | ТО: 16 Э: 3 | 1918 | 1176 | 416 | | 480 | 256 | 64 | | 216 | 420 | 322 | 51 | ТО: 32 Э: 6 | | | | |
| 1 | Б1.0.22 | Биологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции | | | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 80 | 32 | | 32 | | | | 16 | 64 | | | 4 | Эк | 144 | 80 | 32 | | 32 | | | 16 | 64 | | | 4 | | 6 | 6 | |
| 2 | Б1.0.24 | Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения | Эк | 144 | 80 | 32 | | 32 | | | 16 | | 32 | 32 | 4 | | Эк | 144 | 80 | 32 | | 32 | | | 16 | 10 | 54 | 4 | Эк | 144 | 80 | 32 | | 32 | | | 16 | 32 | | 32 | 4 | | 9 | 45 | | |
| 3 | Б1.0.27 | Автоматизация технологических процессов и производства | | | | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 80 | 32 | | 32 | | | | | 10 | 54 | 4 | Эк | 144 | 80 | 32 | | 32 | | | 16 | 10 | 54 | 4 | | 10 | 6 | | |
| 4 | Б1.0.28 | Техническое регулирование и метрология в пищевой промышленности | ЗаО | 144 | 80 | 32 | | 32 | | | 16 | | 64 | | 4 | | ЗаО | 144 | 80 | 32 | | 32 | | | | | | | 4 | ЗаО | 144 | 80 | 32 | | 32 | | | 16 | 64 | | | 4 | | 10 | 5 | |
| 5 | Б1.0.29 | Технология продуктов пчеловодства | Эк | 144 | 80 | 32 | | 32 | 32 | | 16 | | 32 | 32 | 4 | | Эк | 144 | 80 | 32 | | 32 | 32 | | | | | 4 | Эк | 144 | 80 | 32 | | 32 | 32 | | 16 | 32 | | 32 | 4 | | 9 | 45 | | |
| 6 | Б1.0.31 | Технология продуктов пчеловодства | | | | | | | | | | | | | | | За | 108 | 80 | 32 | | | | | 32 | 16 | 28 | 3 | За | 108 | 80 | 32 | | 32 | | | 16 | 28 | | 32 | 3 | | 9 | 6 | | |
| 7 | Б1.8.01 | Элективные курсы по физической культуре и спорту | За | 82 | 32 | | | | | 32 | | | 50 | | | | За | 82 | 32 | | | | | | | | | | | За | 82 | 32 | | | | | 50 | | | | | | 2 | 2345 | | |
| 8 | Б1.8.04 | Профессиональный модуль по профилю "Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров" | Эк(3) | 396 | 300 | 96 | | 160 | 160 | | 44 | | 96 | 11 | | Эк(2) За ЗаО КП | 612 | 364 | 128 | | 160 | 64 | | | 76 | 140 | 108 | 17 | Эк(5) За ЗаО КП | 1008 | 664 | 224 | | 320 | 224 | | 120 | 140 | 204 | 28 | | | 4567 | | | |
| 9 | Б1.8.04.02 | Технология молока и молочных продуктов | Эк | 144 | 112 | 32 | | 64 | 64 | | 16 | | 32 | 4 | | За | 108 | 108 | 32 | | 64 | 64 | | | 12 | | | 3 | Эк За | 252 | 220 | 64 | | 128 | 128 | | 28 | | 32 | 7 | | 9 | 567 | | | |
| 10 | Б1.8.04.03 | Биотехнологические основы пробиотических молочных продуктов и сыров | | | | | | | | | | | | | | Эк | 144 | 80 | 32 | | 32 | | | | 16 | 10 | 54 | 4 | Эк | 144 | 80 | 32 | | 32 | | | 16 | 10 | 54 | 4 | | 9 | 6 | | | |
| 11 | Б1.8.04.04 | Технологическое оборудование молочной отрасли | | | | | | | | | | | | | | Эк КП | 216 | 96 | 32 | | 32 | | | | 32 | 66 | 54 | 6 | Эк КП | 216 | 96 | 32 | | 32 | | | 66 | 54 | 6 | | 10 | 6 | | | | |
| 12 | Б1.8.04.05 | Технология сыра | Эк | 144 | 112 | 32 | | 64 | 64 | | 16 | | 32 | 4 | | Эк | 144 | 112 | 32 | | 64 | 64 | | | 16 | | | 4 | Эк | 144 | 112 | 32 | | 64 | 64 | | | | 32 | 4 | | 9 | 5 | | | |
| 13 | Б1.8.04.06 | Производственный контроль на предприятиях молочной отрасли | | | | | | | | | | | | | | ЗаО | 144 | 80 | 32 | | 32 | | | | 16 | 64 | | 4 | ЗаО | 144 | 80 | 32 | | 32 | | | 16 | 64 | | 32 | 4 | | 9 | 6 | | |
| 14 | Б1.8.04.08 | Технология переработки мяса и мясных продуктов | Эк | 108 | 76 | 32 | | 32 | 32 | | 12 | | 32 | 3 | | Эк | 108 | 76 | 32 | | 32 | 32 | | | 12 | | | 3 | Эк | 108 | 76 | 32 | | 32 | 32 | | 12 | | 32 | 3 | | 9 | 45 | | | |
| ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ | | | Эк(5) За ЗаО | | | | | | | | | | | | | Эк(3) За(2) ЗаО(2) КП | | | | | | | | | | | | | Эк(6) За(3) ЗаО(3) КП | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ПРАКТИКИ | | | (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б2.О.02(П) Технологическая практика (3) | | | | | | | | | | | | | | | | 324 2 2 2 2 322 322 9 6 | | | | | | | | | | | | | 324 2 2 2 2 322 322 9 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ | | | (План) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| КАНИКУЛЫ | | | 1 | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | 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) | | | | 197 | 255 | 250 | 67 | 34 | 33 | 63 | 24 | 39 | 60 | 23 | 37 | 60 | 30 | 30 | |
| | Итого по ОП (без факультативов) | | | | 195 | 245 | 240 | 60 | 32 | 28 | 60 | 24 | 36 | 60 | 23 | 37 | 60 | 30 | 30 | |
| Б1 | Дисциплины (модули) | 71% | 29% | 10.7% | 162 | 200 | 195 | 60 | 32 | 28 | 54 | 24 | 30 | 51 | 23 | 28 | 30 | 30 | | |
| Б1.О | Обязательная часть | | | | 120 | 140 | 139 | 60 | 32 | 28 | 44 | 20 | 24 | 23 | 12 | 11 | 12 | 12 | | |
| Б1.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | 42 | 60 | 56 | | | | 10 | 4 | 6 | 28 | 11 | 17 | 18 | 18 | | |
| Б2 | Практика | 100% | 0% | 0% | 24 | 36 | 36 | | | | 6 | | 6 | 9 | | 9 | 21 | | 21 | |
| Б2.О | Обязательная часть | | | | 24 | 36 | 36 | | | | 6 | | 6 | 9 | | 9 | 21 | | 21 | |
| Б2.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация | | | | 9 | 9 | 9 | | | | | | | | | | 9 | | 9 | |
| ФТД | Факультативные дисциплины | | | | 2 | 10 | 10 | 7 | 2 | 5 | 3 | | 3 | | | | | | | |
| | Учебная нагрузка (акад.час/нед) | ОП, факультативы (в период ТО) | | | | | 55.8 | - | 59 | 61.6 | - | 52.3 | 61.6 | - | 46.9 | 52.9 | - | 54 | | |
| | | ОП, факультативы (в период экз. сессий) | | | | | 49 | - | 54 | 54 | - | 54 | 54 | - | 53.4 | 54 | - | 36 | | |
| | Контактная работа в период ТО (акад.час/нед) | ОП без элект. дисциплин по физ.к. | | | | | 39.2 | - | 47 | 39 | - | 36.3 | 38.9 | - | 33.8 | 37.8 | - | 40 | | |
| | | элективные дисциплины по физ.к. | | | | | 1.2 | - | | 2 | - | 2 | 2 | - | 2 | | - | | | |
| | Суммарная контактная работа (акад. час) | Блок Б1 | | | | | 4790 | - | 846 | 738 | - | 574 | 736 | - | 572 | 604 | - | 720 | | |
| | | в том числе по элект. дисц. по ф.к. | | | | | 134 | - | | 36 | - | 30 | 36 | - | 32 | | - | | | |
| | | Блок Б2 | | | | | 8 | - | | | - | | 2 | - | | 2 | - | | 4 | |
| | | Блок Б3 | | | | | 21 | - | | | - | | | - | | | - | | 21 | |
| | | Блок ФТД | | | | | 108 | - | 18 | 54 | - | | 36 | - | | | - | | | |
| | Итого по всем блокам | | | | | 4927 | - | 864 | 792 | - | 574 | 774 | - | 572 | 606 | - | 720 | 25 | | |
| | Обязательные формы промежуточной аттестации | ЭКЗАМЕН (Эк) | | | | | | 7 | 4 | 3 | 6 | 3 | 3 | 8 | 5 | 3 | 3 | 3 | | |
| | | ЗАЧЕТ (За) | | | | | | 14 | 8 | 6 | 11 | 5 | 6 | 2 | | 2 | 4 | 3 | 1 | |
| | | ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО) | | | | | | 2 | | 2 | 1 | | 1 | 4 | 1 | 3 | 2 | 1 | 1 | |
| | | КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП) | | | | | | | | | | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | |
| | Процент ... занятий от аудиторных (%) | лекционных | | | | | 38.85% | | | | | | | | | | | | | |
| | | в интерактивной форме | | | | | 4.3% | | | | | | | | | | | | | |
| | Объём обязательной части от общего объёма программы (%) | | | | | 72.9% | | | | | | | | | | | | | | |
| | Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%) | | | | | 65.19% | | | | | | | | | | | | | | |