Квалификация (степень) Бакалавриат:
Бакалавр
срок обучения: 4 года
Одобрено Учёным Советом ФГБОУ ВО Горский ГАУ
Протокол №6 от 11 апреля 2023 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

«Утверждаю»
Врио ректора ФГБОУ ВО Горский ГАУ,
Гогаев Олег Казбекович
11 апреля 2023 г.

Форма обучения: Очная
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Горский государственный аграрный университет"
Технология продукции и организация общественного питания
Бакалавр
Технология продукции и организация общественного питания
2023г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 009351AA643028C65A4759D7CBFC2046D1
Владелец: Гогаев Олег Казбекович
Действителен: с 11.10.2022 до 04.01.2024

Наименование направления подготовки	06.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология продукции и организация общественного питания
Реквизиты федерального государственного образовательного стандарта высшего образования	Приказ Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. № 1047
Год начала подготовки	2023
Номер по реестру ОП ВО ФГБОУ ВО Горский ГАУ	Б-190104-2021
Реквизиты решения ученого совета ФГБОУ ВО Горский ГАУ об утверждении ОП ВО	Протокол от 11 апреля 2023 г. №6
Реквизиты приказа ректора или уполномоченного лица об утверждении ОП ВО	Приказ врио ректора от 11 апреля 2023 г. № 85/06

Курс	Сентябрь 1	2	3	4	5	Октябрь 6	7	8	9	Ноябрь 10	11	12	13	Декабрь 14	15	16	17	Январь 18	19	20	21	Февраль 22	23	24	25	Март 26	27	28	29	30	31
1																				Э Э Э	Э Э Э										
2																				Э Э Э	Э Э Э										
3																				Э Э Э	Э Э Э										
4																				Э Э Э	Э										Э

Курс	Апрель 32	33	34	35	Май 36	37	38	39	Июнь 40	41	42	43	44	Июль 45	46	47	48	Август 49	50	51	52
1									Э	У	У	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
2	Э Э Э	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
3	Э Э Э	Э	Н	Н	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К
4	Э	П Д	П Д	Пд Пд Пд Пд	Пд Пд Пд Пд	П Д	П Д	Д	Д	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

Курс	Недель: Теоретическое обучение 1-й период	2-й период	Итого	Учебная практика	Преддипломная практика	Производственная практика: технологическая (проектно-исследовательская) работы или проекты	Другие практики	Экзаменационная сессия	Каникулы	Научно-исследовательская работа	Всего	Студентов	Групп	Курс
1	18	18	36	2		2,3		2,2	9,5		52	15	1	1
2	18	18	36			2,5		4	2	7,5		52		2
3	18	18	36			2,5			3	8,5	2	52		3
4	18	9	27		6	2,3	6		2,5	8,2		52		4
			135	2	6	10	6	4	10	34	2	208	15	1

Обозначения графика учебного процесса:

- У Учебная практика
- Д Дипломные работы или проекты
- К Каникулы
- Пд Преддипломная практика
- П Другие практики
- Н Научно-исследовательская работа
- * Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенье)
- Э Экзаменационные сессии

№	Название дисциплины	По семестрам: Курсовой проект	Курсовая работа	Зачет	Дифференцированный зачет	Экзамен	Всего часов: Количество: Всего	Часов по плану	В том числе: Контактная работа	Лекции	Практические	Лабораторные	КСР	СРС	ЗЕТ: Эксплуатные	Фактические	1 курс, Первый семестр: Контактная работа	Лекции	Практические	Лабораторные	Самостоятельная	Часы на контроль	ЗЕТ	Второй семестр: Лекции	Практические	Лабораторные	Самостоятельная	Часы на контроль	ЗЕТ
Б1 Дисциплины (модули)		**5,7**	**6,7,8**	**1,2,3,4,5,7,8**	**2,3,4,5,6,7,8**	**1,2,3,4,5,6,7,8**	**7 560**	**7 560**	**3 048**	**1 192**	**1 136**	**720**		**4 512**	**210**	**210**	**822**	**158**	**178**	**36**	**564**		**26 ЗЕТ**	**168**	**174**	**108**	**666**		**31 ЗЕТ**
Б1.О Обязательная часть		**5,7**	**6,8**	**1,2,3,4,5**	**6,7**	**1,2,4,5,6,7,8**	**3 636**	**3 636**	**1 472**	**570**	**722**	**180**		**2 164**	**101**	**101**	**588**	**122**	**142**	**36**	**456**		**21 ЗЕТ**	**114**	**120**	**54**	**432**		**20 ЗЕТ**
Б1.О.1	История России			1		2	144	144	120	60	60			24	4	4	120	30	30		12		2 ЗЕТ	30	30		12		2 ЗЕТ
Б1.О.2	Философия			3			72	72	28	10	18			44	2	2													
Б1.О.3	Культура речи и деловое общение			2			72	72	28	10	18			44	2	2	28							10	18		44		2 ЗЕТ
Б1.О.4	Иностранный язык			1			108	108	44		44			64	3	3	44		44		64		3 ЗЕТ						
Б1.О.5	Физическая культура и спорт			1			72	72	18	18				54	2	2	18	18			54		2 ЗЕТ						
Б1.О.6	Психология			2			72	72	28	10	18			44	2	2	28							10	18		44		2 ЗЕТ
Б1.О.7	Экономическая теория			3			108	108	44	16	28			64	3	3													
Б1.О.8	Правоведение			4			72	72	28	10	18			44	2	2													
Б1.О.9	Основы информационных технологий			2			144	144	72	18	36	18		72	4	4	72							18	36	18	72		4 ЗЕТ
Б1.О.10	Специализированные пакеты профессиональной деятельности			3			72	72	36	18	18			36	2	2													
Б1.О.11	Системы искусственного интеллекта			4			108	108	54	18	36			54	3	3													
Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности			5			72	72	28	10	18			44	2	2													
Б1.О.13	Основы российской государственности			1			72	72	52	20	32			20	2	2	52	20	32		20		2 ЗЕТ						
Б1.О.14	Неорганическая химия					1	144	144	36	18		18		108	4	4	36	18		18	108		4 ЗЕТ						
Б1.О.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа					1	144	144	36	18		18		108	4	4	36	18		18	108		4 ЗЕТ						
Б1.О.16	Органическая химия					2	144	144	36	18		18		108	4	4	36							18		18	108		4 ЗЕТ
Б1.О.17	Физическая и коллоидная химия					2	144	144	36	18		18		108	4	4	36							18		18	108		4 ЗЕТ
Б1.О.18	Экология					1	144	144	54	18	36			90	4	4	54	18	36		90		4 ЗЕТ						
Б1.О.19	Электротехника и электроника			2			72	72	28	10	18			44	2	2	28							10	18		44		2 ЗЕТ
Б1.О.20	Проектирование предприятий общественного питания	7				7	180	180	72	36	36			108	5	5													
Б1.О.21	Оборудование предприятий общественного питания	5		4		5	216	216	90	36	54			126	6	6													
Б1.О.22	Организация питания в гостинично-ресторанных комплексах				6		144	144	54	18	36			90	4	4													
Б1.О.23	Стандартизация и подтверждение соответствия в индустрии питания					4	144	144	54	18	36			90	4	4													
Б1.О.24	Технология продукции общественного питания		6			5,6	324	324	144	54	18	72		180	9	9													
Б1.О.25	Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий индустрии питания				7		144	144	54	18	36			90	4	4													
Б1.О.26	Менеджмент			7			144	144	54	18	36			90	4	4													
Б1.О.27	Маркетинг			6			108	108	54	18	36			54	3	3													
Б1.О.28	Санитария и гигиена питания			5			108	108	36	18		18		72	3	3													
Б1.О.29	Экономика и управление на предприятиях общественного питания		8			8	144	144	54	18	36			90	4	4													
Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений			**6,7**	**1,2,3,4,5,7,8**	**2,3,4,5,6,7,8**	**1,3,4,5,6,7,8**	**3 744**	**3 744**	**1 504**	**586**	**396**	**522**		**2 240**	**104**	**104**	**234**	**36**	**36**		**108**		**5 ЗЕТ**	**54**	**54**	**54**	**234**		**11 ЗЕТ**
Б1.В.1	Ресторанный сервис и этика					3	180	180	72	36	36			108	5	5													
Б1.В.2	Технология напитков и барное дело			5		6	252	252	90	36		54		162	7	7													
Б1.В.3	Технология производства кулинарной продукции за рубежом				5		144	144	54	18		36		90	4	4													
Б1.В.4	Основы строительства, реконструкция и инженерное оснащение предприятий индустрии питания				5		108	108	36	18		18		72	3	3													
Б1.В.5	Производственно-хозяйственная деятельность в гостинично-ресторанных комплексах					7	144	144	54	18	36			90	4	4													
Б1.В.6	Системы управления пищевой безопасности					3	108	108	36	18	18			72	3	3													
Б1.В.7	Технология мучных кулинарных изделий					8	144	144	54	18		36		90	4	4													
Б1.В.8	Технология кондитерских изделий				8		144	144	54	18		36		90	4	4													

№	Название дисциплины	2 курс, Третий семестр: Контактная работа	Лекции	Практические	Лабораторные	Самостоятельная	Часы на контроль	ЗЕТ	Четвертый семестр: Лекции	Практические	Лабораторные	Самостоятельная	Часы на контроль	ЗЕТ
Б1 Дисциплины (модули)		**794**	**180**	**172**	**72**	**620**		**29 ЗЕТ**	**154**	**144**	**72**	**530**		**25 ЗЕТ**
Б1.О Обязательная часть		**280**	**44**	**64**		**144**		**7 ЗЕТ**	**64**	**108**		**224**		**11 ЗЕТ**
Б1.О.1	История России													
Б1.О.2	Философия	28	10	18		44		2 ЗЕТ						
Б1.О.3	Культура речи и деловое общение													
Б1.О.4	Иностранный язык													
Б1.О.5	Физическая культура и спорт													
Б1.О.6	Психология													
Б1.О.7	Экономическая теория	44	16	28		64		3 ЗЕТ						
Б1.О.8	Правоведение	28							10	18		44		2 ЗЕТ
Б1.О.9	Основы информационных технологий													
Б1.О.10	Специализированные пакеты профессиональной деятельности	36	18	18		36		2 ЗЕТ						
Б1.О.11	Системы искусственного интеллекта	54							18	36		54		3 ЗЕТ
Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности													
Б1.О.13	Основы российской государственности													
Б1.О.14	Неорганическая химия													
Б1.О.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа													
Б1.О.16	Органическая химия													
Б1.О.17	Физическая и коллоидная химия													
Б1.О.18	Экология													
Б1.О.19	Электротехника и электроника													
Б1.О.20	Проектирование предприятий общественного питания													
Б1.О.21	Оборудование предприятий общественного питания	36							18	18		36		2 ЗЕТ
Б1.О.22	Организация питания в гостинично-ресторанных комплексах													
Б1.О.23	Стандартизация и подтверждение соответствия в индустрии питания	54							18	36		90		4 ЗЕТ
Б1.О.24	Технология продукции общественного питания													
Б1.О.25	Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий индустрии питания													
Б1.О.26	Менеджмент													
Б1.О.27	Маркетинг	54												
Б1.О.28	Санитария и гигиена питания	36	18		18	72		3 ЗЕТ						
Б1.О.29	Экономика и управление на предприятиях общественного питания													
Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений		**442**	**136**	**108**	**72**	**476**		**22 ЗЕТ**	**54**	**18**	**54**	**198**		**9 ЗЕТ**
Б1.В.1	Ресторанный сервис и этика	72	36	36		108		5 ЗЕТ						
Б1.В.2	Технология напитков и барное дело													
Б1.В.3	Технология производства кулинарной продукции за рубежом	54	18		36	90		4 ЗЕТ						
Б1.В.4	Основы строительства, реконструкция и инженерное оснащение предприятий индустрии питания	36	18		18	72		3 ЗЕТ						
Б1.В.5	Производственно-хозяйственная деятельность в гостинично-ресторанных комплексах													
Б1.В.6	Системы управления пищевой безопасности	36	18	18		72		3 ЗЕТ						
Б1.В.7	Технология мучных кулинарных изделий													
Б1.В.8	Технология кондитерских изделий													

№	Название дисциплины	3 курс, Пятый семестр: Контактная работа	Лекции	Практические	Лабораторные	Самостоятельная	Часы на контроль	ЗЕТ	Шестой семестр: Лекции	Практические	Лабораторные	Самостоятельная	Часы на контроль	ЗЕТ
Б1 Дисциплины (модули)		**802**	**154**	**108**	**162**	**692**		**31 ЗЕТ**	**144**	**72**	**162**	**558**		**26 ЗЕТ**
Б1.О Обязательная часть		**370**	**64**	**72**	**54**	**314**		**14 ЗЕТ**	**72**	**72**	**36**	**216**		**11 ЗЕТ**
Б1.О.1	История России													
Б1.О.2	Философия													
Б1.О.3	Культура речи и деловое общение													
Б1.О.4	Иностранный язык													
Б1.О.5	Физическая культура и спорт													
Б1.О.6	Психология													
Б1.О.7	Экономическая теория													
Б1.О.8	Правоведение													
Б1.О.9	Основы информационных технологий													
Б1.О.10	Специализированные пакеты профессиональной деятельности													
Б1.О.11	Системы искусственного интеллекта													
Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности	28	10	18		44		2 ЗЕТ						
Б1.О.13	Основы российской государственности													
Б1.О.14	Неорганическая химия													
Б1.О.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа													
Б1.О.16	Органическая химия													
Б1.О.17	Физическая и коллоидная химия													
Б1.О.18	Экология													
Б1.О.19	Электротехника и электроника													
Б1.О.20	Проектирование предприятий общественного питания													
Б1.О.21	Оборудование предприятий общественного питания	54	18	36		90		4 ЗЕТ						
Б1.О.22	Организация питания в гостинично-ресторанных комплексах	54							18	36		90		4 ЗЕТ
Б1.О.23	Стандартизация и подтверждение соответствия в индустрии питания	54												
Б1.О.24	Технология продукции общественного питания	144	18	18	36	108		5 ЗЕТ	36		36	72		4 ЗЕТ
Б1.О.25	Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий индустрии питания													
Б1.О.26	Менеджмент													
Б1.О.27	Маркетинг	54							18	36		54		3 ЗЕТ
Б1.О.28	Санитария и гигиена питания	36	18		18	72		3 ЗЕТ						
Б1.О.29	Экономика и управление на предприятиях общественного питания													
Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений		**432**	**90**	**36**	**108**	**378**		**17 ЗЕТ**	**72**		**126**	**342**		**15 ЗЕТ**
Б1.В.1	Ресторанный сервис и этика													
Б1.В.2	Технология напитков и барное дело	90	18		18	72		3 ЗЕТ	18		36	90		4 ЗЕТ
Б1.В.3	Технология производства кулинарной продукции за рубежом	54	18		36	90		4 ЗЕТ						
Б1.В.4	Основы строительства, реконструкция и инженерное оснащение предприятий индустрии питания	36	18		18	72		3 ЗЕТ						
Б1.В.5	Производственно-хозяйственная деятельность в гостинично-ресторанных комплексах													
Б1.В.6	Системы управления пищевой безопасности													
Б1.В.7	Технология мучных кулинарных изделий													
Б1.В.8	Технология кондитерских изделий													

№	Название дисциплины	4 курс, Седьмой семестр: Контактная работа	Лекции	Практические	Лабораторные	Самостоятельная	Часы на контроль	ЗЕТ	Восьмой семестр: Лекции	Практические	Лабораторные	Самостоятельная	Часы на контроль	ЗЕТ	Закрепленная кафедра
Б1 Дисциплины (модули)		**630**	**162**	**252**	**18**	**576**		**28 ЗЕТ**	**72**	**36**	**90**	**306**		**14 ЗЕТ**	
Б1.О Обязательная часть		**234**	**72**	**108**		**288**		**13 ЗЕТ**	**18**	**36**		**90**		**4 ЗЕТ**	
Б1.О.1	История России														71
Б1.О.2	Философия														71
Б1.О.3	Культура речи и деловое общение														71
Б1.О.4	Иностранный язык														71
Б1.О.5	Физическая культура и спорт														37
Б1.О.6	Психология														71
Б1.О.7	Экономическая теория														67
Б1.О.8	Правоведение														68
Б1.О.9	Основы информационных технологий														12
Б1.О.10	Специализированные пакеты профессиональной деятельности														12
Б1.О.11	Системы искусственного интеллекта														70
Б1.О.12	Безопасность жизнедеятельности														64
Б1.О.13	Основы российской государственности														58
Б1.О.14	Неорганическая химия														70
Б1.О.15	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа														70
Б1.О.16	Органическая химия														70
Б1.О.17	Физическая и коллоидная химия														70
Б1.О.18	Экология														47
Б1.О.19	Электротехника и электроника														73
Б1.О.20	Проектирование предприятий общественного питания	72	36	36		108		5 ЗЕТ							28
Б1.О.21	Оборудование предприятий общественного питания														28
Б1.О.22	Организация питания в гостинично-ресторанных комплексах														28
Б1.О.23	Стандартизация и подтверждение соответствия в индустрии питания														28
Б1.О.24	Технология продукции общественного питания														28
Б1.О.25	Автоматизация производственно-торговой деятельности предприятий индустрии питания	54	18	36		90		4 ЗЕТ							28
Б1.О.26	Менеджмент	54	18	36		90		4 ЗЕТ							49
Б1.О.27	Маркетинг														49
Б1.О.28	Санитария и гигиена питания														28
Б1.О.29	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	54							18	36		90		4 ЗЕТ	49
Б1.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений		**396**	**90**	**144**	**18**	**288**		**15 ЗЕТ**	**54**		**90**	**216**		**10 ЗЕТ**	
Б1.В.1	Ресторанный сервис и этика														28
Б1.В.2	Технология напитков и барное дело														28
Б1.В.3	Технология производства кулинарной продукции за рубежом														28
Б1.В.4	Основы строительства, реконструкция и инженерное оснащение предприятий индустрии питания														64
Б1.В.5	Производственно-хозяйственная деятельность в гостинично-ресторанных комплексах	54	18	36		90		4 ЗЕТ							28
Б1.В.6	Системы управления пищевой безопасности														28
Б1.В.7	Технология мучных кулинарных изделий	54							18		36	90		4 ЗЕТ	28
Б1.В.8	Технология кондитерских изделий	54							18		36	90		4 ЗЕТ	28

Б1.В.9	Системы автоматизированного проектирования предприятий общественного питания				7		108	108	54	18	36			54	3	3																																										54	18	36		54		3 ЗЕТ							28
Б1.В.10	Основы индустрии гостеприимства					5	144	144	54	18	36			90	4	4																												54	18	36		90		4 ЗЕТ																				28
Б1.В.11	Холодильное оборудование предприятий общественного питания				6		108	108	36	18		18		72	3	3																												36							18		18	72		3 ЗЕТ														64
Б1.В.12	Технология производства полуфабрикатов и кулинарных изделий					4	144	144	54	18	18	18		90	4	4														54							18	18	18	90		4 ЗЕТ																											28
Б1.В.13	Процессы и аппараты пищевых производств				4		108	108	36	18		18		72	3	3														36							18		18	72		3 ЗЕТ																											28
Б1.В.14	Современные технологии продукции общественного питания			8			72	72	36	18		18		36	2	2																																									36							18		18	36		2 ЗЕТ	28
Б1.В.15	Технология и организация производства специальных видов питания				6		144	144	54	18		36		90	4	4																												54							18		36	90		4 ЗЕТ														28
Б1.В.16	Функциональные продукты питания				5		108	108	54	18		36		54	3	3																												54	18		36	54		3 ЗЕТ																				28
Б1.В.17	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции					3	144	144	54	18		36		90	4	4														54	18		36	90		4 ЗЕТ																																		28
Б1.В.18	Общая и специальная технология пищевых производств			2			108	108	54	18		36		54	3	3	54							18		36	54		3 ЗЕТ																																											28
Б1.В.19	Основы научных исследований				2		144	144	54	18	18	18		90	4	4	54							18	18	18	90		4 ЗЕТ																																											28
Б1.В.20	Производство органической продукции			3			72	72	36	18	18			36	2	2														36	18	18		36		2 ЗЕТ																																		28
Б1.В.21	Бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания			1			72	72	36	18	18			36	2	2	36	18	18		36		2 ЗЕТ																																																	28
Б1.В.22	Прикладная математика, математические методы и модели в сфере общественного питания				3		108	108	54	18	18	18		54	3	3														54	18	18	18	54		3 ЗЕТ																																		70
Б1.В.23	Управление персоналом на предприятиях индустрии питания					1	108	108	36	18	18			72	3	3	36	18	18		72		3 ЗЕТ																																																	28
Б1.В.24	Управление качеством на предприятиях индустрии питания			7			72	72	36	18		18		36	2	2																																									36	18		18	36		2 ЗЕТ							28
Б1.В.25	Патентоведение				2		144	144	54	18	36			90	4	4	54							18	36		90		4 ЗЕТ																																											28
Б1.В.26	Организация производства на предприятиях индустрии питания					7	108	108	54	18	36			54	3	3																																									54	18	36		54		3 ЗЕТ							28
Б1.В.27	Товароведение продовольственных товаров		6			6	144	144	54	18		36		90	4	4																												54							18		36	90		4 ЗЕТ														28
Б1.В.28	Организация обслуживания на предприятиях индустрии питания		7			7	108	108	54	18	36			54	3	3																																									54	18	36		54		3 ЗЕТ							28
Б1.В.29	Биохимия			3			72	72	36	18		18		36	2	2														36	18		18	36		2 ЗЕТ																																		57
Б1.В.30	Микробиология			4			72	72	36	18		18		36	2	2														36							18		18	36		2 ЗЕТ																											58
Б1.В.31	Механика				3		108	108	28	10	18			80	3	3														28	10	18		80		3 ЗЕТ																																		64
Б1.В.ДВ.1 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1				**4**			**108**	**108**	**36**	**18**	**18**			**72**	**3**	**3**														**36**							**18**	**18**		**72**		**3 ЗЕТ**																											
Б1.В.ДВ.1.1	Бухгалтерский учёт и калькулирование в общественном питании			4			108	108	36	18	18			72	3	3														36							18	18		72		3 ЗЕТ																											67
Б1.В.ДВ.1.2	Учет и отчетность на предприятиях индустрии питания			4			108	108	36	18	18			72	3	3														36							18	18		72		3 ЗЕТ																											67
Б1.В.ДВ.2 Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2				**4**			**72**	**72**	**36**	**18**		**18**		**36**	**2**	**2**														**36**							**18**		**18**	**36**		**2 ЗЕТ**																											
Б1.В.ДВ.2.1	Управление проектами в ресторанном деле			4			72	72	36	18		18		36	2	2														36							18		18	36		2 ЗЕТ																											28
Б1.В.ДВ.2.2	Товароведение и экспертиза алкогольной продукции			4			72	72	36	18		18		36	2	2														36							18		18	36		2 ЗЕТ																											28
Б2 Практика					**2,4,6,8**		**756**	**756**	**756**	**62**	**694**				**21**	**21**	**108**							**8**	**100**				**3 ЗЕТ**	**216**							**18**	**198**				**6 ЗЕТ**	**108**							**18**	**90**				**3 ЗЕТ**	**324**							**18**	**306**				**9 ЗЕТ**	
Б2.В Часть, формируемая участниками образовательных отношений					**2,4,6,8**		**756**	**756**	**756**	**62**	**694**				**21**	**21**	**108**							**8**	**100**				**3 ЗЕТ**	**216**							**18**	**198**				**6 ЗЕТ**	**108**							**18**	**90**				**3 ЗЕТ**	**324**							**18**	**306**				**9 ЗЕТ**	
Б2.В.1	Ознакомительная практика				2		108	108	108	8	100				3	3	108							8	100				3 ЗЕТ																																											28
Б2.В.2	Технологическая практика				4		216	216	216	18	198				6	6														216							18	198				6 ЗЕТ																											28
Б2.В.3	Научно-исследовательская работа (практика по получению первичных навыков научно-исследовательской работы)				6		108	108	108	18	90				3	3																												108							18	90				3 ЗЕТ														28
Б2.В.4	Производственная практика (преддипломная, в том числе научно-исследовательская работа)				8		324	324	324	18	306				9	9																																									324							18	306				9 ЗЕТ	28
Б3 Государственная итоговая аттестация							**324**	**324**	**324**	**18**	**306**				**9**	**9**																																									**324**							**18**	**306**				**9 ЗЕТ**	
Б3.1	Защита выпускной квалификационной работы						324	324	324	18	306				9	9																																									324							18	306				9 ЗЕТ	28
ФТД Факультативные дисциплины				**1,5,6**			**252**	**252**	**128**	**46**	**82**			**124**	**7**	**7**	**28**	**10**	**18**		**44**		**2 ЗЕТ**																					**100**	**10**	**18**		**44**		**2 ЗЕТ**	**26**	**46**		**36**		**3 ЗЕТ**														
ФТД.1	Управление проектами			1			72	72	28	10	18			44	2	2	28	10	18		44		2 ЗЕТ																																																70
ФТД.2	Управление карьерой			5			72	72	28	10	18			44	2	2																												28	10	18		44		2 ЗЕТ																				49
ФТД.3	Основы военной подготовки			6			108	108	72	26	46			36	3	3																												72							26	46		36		3 ЗЕТ														68
Итого		**5,7**	**6,7,8**	**1,2,3,4,5,6,7,8**	**2,3,4,5,6,7,8**	**1,2,3,4,5,6,7,8**	**8 892**	**8 892**	**4 256**	**1 318**	**2 218**	**720**		**4 636**	**247**	**247**	**958**	**168**	**196**	**36**	**608**		**28 ЗЕТ**	**176**	**274**	**108**	**666**		**34 ЗЕТ**	**1 010**	**180**	**172**	**72**	**620**		**29 ЗЕТ**	**172**	**342**	**72**	**530**		**31 ЗЕТ**	**1 010**	**164**	**126**	**162**	**736**		**33 ЗЕТ**	**188**	**208**	**162**	**594**		**32 ЗЕТ**	**1 278**	**162**	**252**	**18**	**576**		**28 ЗЕТ**	**108**	**648**	**90**	**306**		**32 ЗЕТ**	
Итого без факультативов		**5,7**	**6,7,8**	**1,2,3,4,5,7,8**	**2,3,4,5,6,7,8**	**1,2,3,4,5,6,7,8**	**8 640**	**8 640**	**4 128**	**1 272**	**2 136**	**720**		**4 512**	**240**	**240**	**930**	**158**	**178**	**36**	**564**		**26 ЗЕТ**	**176**	**274**	**108**	**666**		**34 ЗЕТ**	**1 010**	**180**	**172**	**72**	**620**		**29 ЗЕТ**	**172**	**342**	**72**	**530**		**31 ЗЕТ**	**910**	**154**	**108**	**162**	**692**		**31 ЗЕТ**	**162**	**162**	**162**	**558**		**29 ЗЕТ**	**1 278**	**162**	**252**	**18**	**576**		**28 ЗЕТ**	**108**	**648**	**90**	**306**		**32 ЗЕТ**	

Вид контроля	Количество видов контроля								
	Всего	Первый семестр	Второй семестр	Третий семестр	Четвертый семестр	Пятый семестр	Шестой семестр	Седьмой семестр	Восьмой семестр
Курсовой проект	2					1		1	
Курсовая работа	4						2	1	1
Зачет	29	6	5	5	6	4	1	1	1
Дифференцированный зачет	20		3	2	2	3	5	3	2
Экзамен	24	4	3	3	2	3	3	4	2