

ГОУ "Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко"
Аграрно-технологический факультет

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 8 от 22.03.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



19.03.04

2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Кафедра: Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: Аграрно-технологический факультет

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

2022

Форма обучения: Заочная

Учебный год 2022-2023

2022-2023

Срок получения образования: 5л

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

№ 1047 от 17.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по ОП и МКО

Еремеева О.В. / Еремеева О.В./

Начальник УАП и СКО

Топор А.В. / Топор А.В./

И.о. декана

Димогло А.В. / Димогло А.В./

Зав. кафедрой

Пазяева Т.В. / Пазяева Т.В./

Разработчик

Гришук А.Д. / Гришук А.Д./

Разработчик

Чавдарь Н.С. / Чавдарь Н.С./

Разработчик

Вишневская О.Н. / Вишневская О.Н./

Разработчик

Бушуева Е.И. / Бушуева Е.И./

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.03	Основы математического анализа и математическая статистика	
Б1.О.07	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.08	Информационно-коммуникационные технологии	
Б1.О.09	Математика	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
Б1.О.07	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.19	Экономика и основы финансовой грамотности	
Б1.О.24	Правоведение	
Б1.В.ДВ.02.02	Общение в профессиональной сфере	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.07	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.27	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.08	Педагогика и психология	
Б1.В.ДВ.02.01	Культура делового общения	
Б1.В.ДВ.03.01	Управление персоналом	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы управления персоналом	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке (ах)	УК
Б1.О.01	Иностранный язык	
Б1.О.11	Родной язык и культура речи	
Б1.В.ДВ.01.01	Официальный язык (украинский)	
Б1.В.ДВ.01.02	Официальный язык (молдавский)	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ФТД.В.01	История литературы родного края	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.02	История	
Б1.О.10	Культурология	
Б1.О.11	Родной язык и культура речи	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.16	Философия	
Б1.В.01	Социология	
Б1.В.03	История ПМР	
Б1.В.04	Основы политической власти ПМР	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ФТД.В.01	История литературы родного края	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
Б1.О.07	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.26	Физическая культура	
Б1.О.35	Элективный курс по физической культуре	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.26	Физическая культура	
Б1.О.35	Элективный курс по физической культуре	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
Б1.О.20	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
Б1.В.08	Педагогика и психология	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.О.19	Экономика и основы финансовой грамотности	
Б1.О.32	Экономика в профессиональной сфере	
Б1.О.33	Маркетинг и менеджмент	
Б1.В.16	Бухгалтерский учет в общественном питании	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК
Б1.О.24	Правоведение	
Б1.В.08	Педагогика и психология	
Б1.В.ДВ.03.01	Управление персоналом	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы управления персоналом	

Индекс	Содержание	Тип
БЗ.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.08	Информационно-коммуникационные технологии	
Б1.В.ДВ.02.01	Культура делового общения	
Б1.В.ДВ.02.02	Общение в профессиональной сфере	
Б1.В.ДВ.04.01	Разработка новых пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные технологии в пищевой промышленности	
БЗ.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.04	Физика	
Б1.О.14	Химия неорганическая и аналитическая	
Б1.О.18	Химия органическая, физическая и коллоидная	
Б1.О.30	Основы научных исследований в профессиональной сфере	
Б1.В.02	Пищевая микробиология	
Б1.В.07	Биохимия и пищевая химия	
БЗ.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
Б1.О.13	Теплотехника и хладотехника	
Б1.О.22	Технологическое оборудование, процессы и аппараты предприятий питания	
Б1.В.05	Электротехника и электроника	
Б1.В.06	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.09	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.В.12	Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания	
БЗ.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК
Б1.О.05	Реология пищевых продуктов	
Б1.О.06	Пищевые и биоактивные добавки	
Б1.О.21	Технология продукции общественного питания	
Б1.О.28	Централизованное производство полуфабрикатов	
Б1.О.34	Технология ресторанной продукции	
Б1.В.10	Приготовление сложных закусок и десертов	
Б1.В.11	Централизованное производство кулинарной продукции	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.13	Технология и организация специальных видов питания	
Б1.В.14	Централизованное производство мучных кондитерских изделий	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК
Б1.О.15	Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания	
Б1.О.27	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.О.29	Контроль качества продукции общественного питания	
Б1.В.15	Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-1	Способен оценивать и использовать материальные ресурсы предприятия питания	ПК
Б1.О.21	Технология продукции общественного питания	
Б1.О.22	Технологическое оборудование, процессы и аппараты предприятий питания	
Б1.О.25	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.О.34	Технология ресторанной продукции	
Б2.В.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-2	Способен оценивать функциональные возможности, размещать персонал в технологической цепочке предприятия питания	ПК
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-3	Способен формировать систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ПК
Б1.О.15	Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания	
Б1.О.32	Экономика в профессиональной сфере	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-4	Способен разрешать проблемные ситуации потребителей, партнеров и заинтересованных сторон	ПК
Б1.В.ДВ.03.01	Управление персоналом	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы управления персоналом	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-5	Способен осуществлять отбор и дополнительное обучение персонала	ПК
Б1.В.08	Педагогика и психология	
Б2.В.04(П)	Педагогическая практика	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-6	Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК
Б1.О.13	Теплотехника и хладотехника	
Б1.О.17	Поточные линии и теория технологического потока в общественном питании	
Б1.О.29	Контроль качества продукции общественного питания	
Б1.О.31	Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-7	Владеет современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	ПК
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-8	Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ПК
Б1.О.23	Физиология, санитария и гигиена питания	
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-9	Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ПК
Б1.О.12	Контроль соблюдения экологической чистоты производственных процессов	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	

Индекс	Содержание	Тип
ПК-10	Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК
Б1.В.12	Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания	
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-11	Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ПК
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	

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; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Б1.0	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-8; ПК-9
Б1.0.01	Иностранный язык	УК-4
Б1.0.02	История	УК-5
Б1.0.03	Основы математического анализа и математическая статистика	УК-1
Б1.0.04	Физика	ОПК-2
Б1.0.05	Реология пищевых продуктов	ОПК-4
Б1.0.06	Пищевые и биоактивные добавки	ОПК-4
Б1.0.07	Введение в профессиональную деятельность	УК-1; УК-2; УК-3; УК-6
Б1.0.08	Информационно-коммуникационные технологии	УК-1; ОПК-1
Б1.0.09	Математика	УК-1
Б1.0.10	Культурология	УК-5
Б1.0.11	Родной язык и культура речи	УК-4; УК-5
Б1.0.12	Контроль соблюдения экологической чистоты производственных процессов	ПК-9
Б1.0.13	Теплотехника и хладотехника	ОПК-3; ПК-6
Б1.0.14	Химия неорганическая и аналитическая	ОПК-2
Б1.0.15	Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания	ОПК-5; ПК-3
Б1.0.16	Философия	УК-5
Б1.0.17	Поточные линии и теория технологического потока в общественном питании	ПК-6
Б1.0.18	Химия органическая, физическая и коллоидная	ОПК-2
Б1.0.19	Экономика и основы финансовой грамотности	УК-2; УК-10
Б1.0.20	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.0.21	Технология продукции общественного питания	ОПК-4; ПК-1
Б1.0.22	Технологическое оборудование, процессы и аппараты предприятий питания	ОПК-3; ПК-1
Б1.0.23	Физиология, санитария и гигиена питания	ПК-8
Б1.0.24	Правоведение	УК-2; УК-11
Б1.0.25	Товароведение продовольственных товаров	ПК-1
Б1.0.26	Физическая культура	УК-6; УК-7
Б1.0.27	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	УК-3; ОПК-5
Б1.0.28	Централизованное производство полуфабрикатов	ОПК-4
Б1.0.29	Контроль качества продукции общественного питания	ОПК-5; ПК-6
Б1.0.30	Основы научных исследований в профессиональной сфере	ОПК-2

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.О.31	Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-6
Б1.О.32	Экономика в профессиональной сфере	УК-10; ПК-3
Б1.О.33	Маркетинг и менеджмент	УК-10
Б1.О.34	Технология ресторанной продукции	ОПК-4; ПК-1
Б1.О.35	Элективный курс по физической культуре	УК-6; УК-7
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-10
Б1.В.01	Социология	УК-5
Б1.В.02	Пищевая микробиология	ОПК-2
Б1.В.03	История ПМР	УК-5
Б1.В.04	Основы политической власти ПМР	УК-5
Б1.В.05	Электротехника и электроника	ОПК-3
Б1.В.06	Упаковочные материалы и оборудование	ОПК-3
Б1.В.07	Биохимия и пищевая химия	ОПК-2
Б1.В.08	Педагогика и психология	УК-3; УК-9; УК-11; ПК-5
Б1.В.09	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-3
Б1.В.10	Приготовление сложных закусок и десертов	ОПК-4
Б1.В.11	Централизованное производство кулинарной продукции	ОПК-4
Б1.В.12	Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания	ОПК-3; ПК-10
Б1.В.13	Технология и организация специальных видов питания	ОПК-4
Б1.В.14	Централизованное производство мучных кондитерских изделий	ОПК-4
Б1.В.15	Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании	ОПК-5
Б1.В.16	Бухгалтерский учет в общественном питании	УК-10
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	УК-4
Б1.В.ДВ.01.01	Официальный язык (украинский)	УК-4
Б1.В.ДВ.01.02	Официальный язык (молдавский)	УК-4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	УК-3; ОПК-1
Б1.В.ДВ.02.01	Культура делового общения	УК-3; ОПК-1
Б1.В.ДВ.02.02	Общение в профессиональной сфере	УК-2; ОПК-1
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	УК-3; УК-11; ПК-4
Б1.В.ДВ.03.01	Управление персоналом	УК-3; УК-11; ПК-4
Б1.В.ДВ.03.02	Основы управления персоналом	УК-3; УК-11; ПК-4
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ОПК-1
Б1.В.ДВ.04.01	Разработка новых пищевых продуктов	ОПК-1

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные технологии в пищевой промышленности	ОПК-1
Б2	Практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11
Б2.О	Обязательная часть	ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	ПК-6; ПК-8
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11
Б2.В.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ПК-1; ПК-7; ПК-10
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-11
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11
Б2.В.04(П)	Педагогическая практика	ПК-5
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11
Б3.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-4; УК-5
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-4; УК-5
ФТД.В.01	История литературы родного края	УК-4; УК-5

Название практики	Курс	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов				
						на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Учебная практика										
Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	2			2						
		6	+	2						
Вид практики: Производственная практика										
Педагогическая практика	3			1	1/3					
		6	+	1	1/3					
Вид практики: Преддипломная практика										
Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	4			4						
		6	+	4						
	Итого по факту			7	1/3					
	Итого по плану			7	1/3					

Вид	Курс	Каф.	Студ.	Замечания
Технология продукции общественного питания				
КР	2	6		
Приготовление сложных закусок и десертов				
КР	3	6		
Централизованное производство кулинарной продукции				
КР	3	6		

		Итого								Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.								
					Мин.	Макс.	Итого	Факт	Переат.				
	Итого (с факультативами)				194	258	242	212	30	62	60	57	33
	Итого по ОП (без факультативов)				192	250	240	210	30	60	60	57	33
Б1	Дисциплины (модули)	61%	39%	17%	162	220	210	190	20	60	57	55	18
Б1.О	Обязательная часть				100	130	128	116	12	42	41	29	4
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				62	90	82	74	8	18	16	26	14
Б2	Практика	19%	81%	0%	21	21	21	11	10		3	2	6
Б2.О	Обязательная часть				2	6	4		4				
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				10	18	17	11	6		3	2	6
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9	9	9					9
Б3.О	Обязательная часть				9	9	9	9					9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	8	2	2		2			
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений				2	8	2	2		2			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					55			58	56.1	51	54
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная					178.5			200	200	200	114
		необязательная					6			10	4	4	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					726			204	204	204	114
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					12			4	4	4	
		Блок Б2					72				72		
		Блок Б3											
		Блок ФТД					6			6			
		Итого по всем блокам					804			210	276	204	114
	Аудиторная нагрузка (акад.час/год)	обязательная					178.5			200	200	200	114
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)								6	8	8	4
		ЗАЧЕТ (За)								8	4	4	1
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)								2	4	1	1
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)									1	2	
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)									1	4	3
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					44.54%						
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						55%						
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						9.2%						