

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Оренбургский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 28.02.2019

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03



УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора

Петрова Г.В.

"28" февраля

2019 г.

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направленность (профиль) программы "ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ"

Квалификация: магистр

Программа подготовки: академическая магистратура

Форма обучения: очная

Срок получения образования: 2г

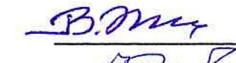
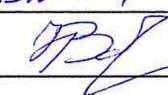
| + | Основной | Виды деятельности |
|---|----------|---------------------------------|
| + | + | производственно-технологическая |
| + | + | научно-исследовательская |
| + | + | проектная |

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019

Образовательный стандарт № 1487 от 21.11.2014

СОГЛАСОВАНО

Декан


/ Никилин В.Н./

/ Соболева Н.В./

Руководитель ОПОП

Календарный учебный график

Сводные данные

| | | Курс 1 | | | Курс 2 | | | Итого |
|--|--|-----------------|---------------|--------------|-----------------|---------------|--------------|--------------|
| | | сем. 1 | сем. 2 | Всего | сем. 3 | сем. 4 | Всего | |
| ■ | Теоретическое обучение и рассредоточенные практики | 16 | 13 | 29 | 17 | | 17 | 46 |
| Э | Экзаменационные сессии | 1 | 1 5/6 | 2 5/6 | 1 4/6 | | 1 4/6 | 4 3/6 |
| П | Производственная практика | | 10 | 10 | | 4 | 4 | 14 |
| Пд | Преддипломная практика | | | | | 12 | 12 | 12 |
| Д | Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты | | | | | 6 | 6 | 6 |
| К | Каникулы | 4/6 | 7 3/6 | 8 1/6 | | 9 2/6 | 9 2/6 | 17 3/6 |
| * | Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья) | 1 2/6 (8 дн) | 4/6 (4 дн) | 2 (12 дн) | 1 2/6 (8 дн) | 4/6 (4 дн) | 2 (12 дн) | 4 (24 дн) |
| Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы) | | более 39 нед. | | | более 39 нед. | | | |
| Итого | | 19 | 33 | 52 | 20 | 32 | 52 | 104 |

План

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание | Тип |
|--------|---|-----|
| OK-1 | способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу Б1.Б.01 Философия и методология науки и техники Б1.Б.08 Планирование и организация исследований в пищевой промышленности Б3.Б.01 Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | OK |
| OK-2 | готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения Б1.Б.01 Философия и методология науки и техники Б3.Б.01 Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | OK |
| OK-3 | готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала Б1.Б.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности Б1.Б.04 Информационные технологии в науке и производстве Б1.Б.09 Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом Б3.Б.01 Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) ФТД.В.02 История пищевых производств | OK |
| ОПК-1 | готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности Б1.Б.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности Б3.Б.01 Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | ОПК |
| ОПК-2 | готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия Б1.Б.05 Управление персоналом Б3.Б.01 Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) ФТД.В.01 Этноконфессиональные ценности | ОПК |
| ОПК-3 | способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции Б1.Б.06 Маркетинг и товарная политика предприятия Б1.Б.07 Современное оборудование и средства технологического оснащения перерабатывающих предприятий Б3.Б.01 Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | ОПК |
| ОПК-4 | способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии Б1.Б.03 Управление качеством Б3.Б.01 Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | ОПК |
| ОПК-5 | способностью создавать и поддерживать имидж организации | ОПК |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание | Тип |
|--|--|-----|
| Б1.06 | Маркетинг и товарная политика предприятия | |
| Б3.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | |
| Вид деятельности: производственно-технологическая | | |
| ПК-1 | способностью к профессиональной эксплуатации современного оборудования и приборов (в соответствии с целями образовательной программы магистратуры) | ПК |
| Б1.Б.07 | Современное оборудование и средства технологического оснащения перерабатывающих предприятий | |
| Б1.Б.03 | Технология производства молока на промышленной основе | |
| Б1.Б.06 | Технология кисломолочных продуктов | |
| Б2.Б.02(П) | Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б2.Б.03(П) | Производственная технологическая практика | |
| Б3.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | |
| ПК-2 | способностью использовать на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в управлении коллективом, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, оценивать качество результатов деятельности | ПК |
| Б1.Б.05 | Управление персоналом | |
| Б1.Б.07 | Организация и экономика производства молока и молочных продуктов | |
| Б2.Б.03(П) | Производственная технологическая практика | |
| Б2.Б.04(Пд) | Производственная (преддипломная) практика | |
| Б3.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | |
| ПК-3 | способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения | ПК |
| Б1.Б.05 | Управление персоналом | |
| Б1.Б.01 | Особенности получения и переработки молока сельскохозяйственных животных | |
| Б2.Б.02(П) | Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б2.Б.03(П) | Производственная технологическая практика | |
| Б3.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | |
| ПК-4 | способностью и готовностью применять знания современных методов исследований | ПК |
| Б1.Б.08 | Планирование и организация исследований в пищевой промышленности | |
| Б1.Б.05 | Биохимия молока и молочных продуктов | |
| Б2.Б.03(П) | Производственная технологическая практика | |
| Б2.Б.04(Пд) | Производственная (преддипломная) практика | |
| Б3.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание | Тип |
|---------------|---|-----|
| ПК-5 | способностью осваивать знания в области современных проблем науки, естествознания, молекулярной биологии, микробиологии, техники и технологии продукции животного происхождения | ПК |
| Б1.Б.01 | Философия и методология науки и техники | |
| Б1.В.02 | Технология производства сыров | |
| Б2.В.02(П) | Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б2.В.03(П) | Производственная технологическая практика | |
| Б3.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | |
| ПК-6 | способностью собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам | ПК |
| Б1.Б.04 | Информационные технологии в науке и производстве | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Стандартизация и сертификация молочных продуктов | |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Метрологическое обеспечение технологического процесса молочной промышленности | |
| Б2.В.02(П) | Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б2.В.03(П) | Производственная технологическая практика | |
| Б3.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | |
| ПК-7 | способностью оформлять, представлять и докладывать результаты выполненной работы | ПК |
| Б1.Б.04 | Информационные технологии в науке и производстве | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Стандартизация и сертификация молочных продуктов | |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Метрологическое обеспечение технологического процесса молочной промышленности | |
| Б2.В.03(П) | Производственная технологическая практика | |
| Б2.В.04(Пд) | Производственная (преддипломная) практика | |
| Б3.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | |
| ПК-8 | готовностью проектировать технологические процессы с использованием автоматизированных систем технологической подготовки производства продуктов, разрабатывать нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбору технологического оборудования | ПК |
| Б1.Б.07 | Современное оборудование и средства технологического оснащения перерабатывающих предприятий | |
| Б1.В.01 | Особенности получения и переработки молока сельскохозяйственных животных | |
| Б1.В.04 | Общая технология молочных продуктов | |
| Б1.В.05 | Биохимия молока и молочных продуктов | |
| Б1.В.07 | Организация и экономика производства молока и молочных продуктов | |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Технология молочных продуктов лечебно-профилактического назначения | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Технология молочных консервов и заменителей цельного молока | |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание | Тип |
|---|--|-----|
| Б1.В.ДВ.03.01 | Технология комбинированных продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Рациональное использование побочных продуктов переработки молока | |
| Б2.В.03(П) | Производственная технологическая практика | |
| Б2.В.04(Пд) | Производственная (преддипломная) практика | |
| Б3.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | |
| ПК-9 | способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов | ПК |
| Б1.Б.06 | Маркетинг и товарная политика предприятия | |
| Б1.В.08 | Методы исследования молока и молочных продуктов | |
| Б2.В.03(П) | Производственная технологическая практика | |
| Б2.В.04(Пд) | Производственная (преддипломная) практика | |
| Б3.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | |
| Вид деятельности: научно-исследовательская | | |
| ПК-16 | способностью использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах | ПК |
| Б1.Б.01 | Философия и методология науки и техники | |
| Б1.В.03 | Технология производства молока на промышленной основе | |
| Б2.В.01(Н) | Научно-исследовательская работа | |
| Б3.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | |
| ПК-17 | способностью ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований | ПК |
| Б1.Б.08 | Планирование и организация исследований в пищевой промышленности | |
| Б1.В.08 | Методы исследования молока и молочных продуктов | |
| Б2.В.01(Н) | Научно-исследовательская работа | |
| Б3.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | |
| ПК-18 | способностью самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов | ПК |
| Б1.Б.08 | Планирование и организация исследований в пищевой промышленности | |
| Б1.В.08 | Методы исследования молока и молочных продуктов | |
| Б2.В.01(Н) | Научно-исследовательская работа | |
| Б3.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | |
| ПК-19 | способностью оценивать риск и определять меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов | ПК |
| Б1.Б.09 | Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | |

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Содержание | Тип |
|-----------------------------|--|-----|
| Б1.ДВ.04.01 | Технология упаковывания и хранения молока и молочных продуктов | |
| Б1.ДВ.04.02 | Производственные расчеты в молочной промышленности | |
| Б2.В.04(Пд) | Производственная (преддипломная) практика | |
| Б3.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | |
| ПК-20 | способностью представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений | ПК |
| Б1.Б.01 | Философия и методология науки и техники | |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Технология комбинированных продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Рациональное использование побочных продуктов переработки молока | |
| Б2.В.01(Н) | Научно-исследовательская работа | |
| Б3.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | |
| Вид деятельности: проектная | | |
| ПК-21 | способностью разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными составом и свойствами | ПК |
| Б1.Б.09 | Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Технология упаковывания и хранения молока и молочных продуктов | |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Производственные расчеты в молочной промышленности | |
| Б2.В.02(П) | Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) | |
| Б3.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | |
| ПК-22 | способностью проектировать научно-исследовательские работы по заданной проблеме | ПК |
| Б1.Б.08 | Планирование и организация исследований в пищевой промышленности | |
| Б1.В.07 | Организация и экономика производства молока и молочных продуктов | |
| Б2.В.04(Пд) | Производственная (преддипломная) практика | |
| Б3.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | |

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|---|--|
| Б1 | Дисциплины (модули) | ОПК-3; ОК-2; ОК-1; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-2; ОК-3; ОПК-5; ПК-8; ПК-3; ПК-2; ПК-7; ПК-6; ПК-4; ПК-1; ПК-9; ПК-5; ПК-16; ПК-20; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-22; ПК-21 |
| Б1.Б | Базовая часть | ОПК-4; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ОПК-1; ОК-3; ОК-1; ОК-2; ПК-8; ПК-7; ПК-1; ПК-6; ПК-5; ПК-9; ПК-4; ПК-2; ПК-3; ПК-20; ПК-16; ПК-19; ПК-18; ПК-17; ПК-22; ПК-21 |
| Б1.Б.01 | Философия и методология науки и техники | ОК-2; ОК-1; ПК-5; ПК-20; ПК-16 |
| Б1.Б.02 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | ОПК-1; ОК-3 |
| Б1.Б.03 | Управление качеством | ОПК-4 |
| Б1.Б.04 | Информационные технологии в науке и производстве | ОК-3; ПК-6; ПК-7 |
| Б1.Б.05 | Управление персоналом | ОПК-2; ПК-3; ПК-2 |
| Б1.Б.06 | Маркетинг и товарная политика предприятия | ОПК-3; ОПК-5; ПК-9 |
| Б1.Б.07 | Современное оборудование и средства технологического оснащения перерабатывающих предприятий | ОПК-3; ПК-1; ПК-8 |
| Б1.Б.08 | Планирование и организация исследований в пищевой промышленности | ОК-1; ПК-4; ПК-18; ПК-17; ПК-22 |
| Б1.Б.09 | Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | ОК-3; ПК-19; ПК-21 |
| Б1.В | Вариативная часть | ПК-1; ПК-5; ПК-7; ПК-6; ПК-3; ПК-2; ПК-4; ПК-9; ПК-8; ПК-20; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-16; ПК-22; ПК-21 |
| Б1.В.01 | Особенности получения и переработки молока сельскохозяйственных животных | ПК-3; ПК-8 |
| Б1.В.02 | Технология производства сыров | ПК-5 |
| Б1.В.03 | Технология производства молока на промышленной основе | ПК-1; ПК-16 |
| Б1.В.04 | Общая технология молочных продуктов | ПК-8 |
| Б1.В.05 | Биохимия молока и молочных продуктов | ПК-4; ПК-8 |
| Б1.В.06 | Технология кисломолочных продуктов | ПК-1 |
| Б1.В.07 | Организация и экономика производства молока и молочных продуктов | ПК-8; ПК-2; ПК-22 |
| Б1.В.08 | Методы исследования молока и молочных продуктов | ПК-9; ПК-17; ПК-18 |
| Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору | ПК-8 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Технология молочных продуктов лечебно-профилактического назначения | ПК-8 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Технология молочных консервов и заменителей цельного молока | ПК-8 |
| Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору | ПК-6; ПК-7 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Стандартизация и сертификация молочных продуктов | ПК-6; ПК-7 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Метрологическое обеспечение технологического процесса молочной промышленности | ПК-6; ПК-7 |
| Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины по выбору | ПК-8; ПК-20 |

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|--|--|
| Б1.В.ДВ.03.01 | Технология комбинированных продуктов питания | ПК-8; ПК-20 |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Рациональное использование побочных продуктов переработки молока | ПК-8; ПК-20 |
| Б1.В.ДВ.04 | Дисциплины по выбору | ПК-19; ПК-21 |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Технология упаковывания и хранения молока и молочных продуктов | ПК-19; ПК-21 |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Производственные расчеты в молочной промышленности | ПК-19; ПК-21 |
| Б2 | Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР) | ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-6; ПК-7; ПК-18; ПК-17; ПК-16; ПК-20; ПК-19; ПК-22; ПК-21 |
| Б2.В | Вариативная часть | ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-6; ПК-7; ПК-18; ПК-17; ПК-16; ПК-20; ПК-19; ПК-22; ПК-21 |
| Б2.В.01(Н) | Научно-исследовательская работа | ПК-17; ПК-16; ПК-20; ПК-18 |
| Б2.В.02(П) | Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика) | ПК-1; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-21 |
| Б2.В.03(П) | Производственная технологическая практика | ПК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-6; ПК-7 |
| Б2.В.04(Пд) | Производственная (преддипломная) практика | ПК-2; ПК-7; ПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-19; ПК-22 |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация | ОПК-3; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4; ОПК-1; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-9; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-5; ПК-6; ПК-19; ПК-20; ПК-18; ПК-16; ПК-17; ПК-22; ПК-21 |
| Б3.Б | Базовая часть | ОПК-3; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4; ОПК-1; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-9; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-5; ПК-6; ПК-19; ПК-20; ПК-18; ПК-16; ПК-17; ПК-22; ПК-21 |
| Б3.Б.01 | Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра) | ОПК-3; ОПК-2; ОПК-5; ОПК-4; ОПК-1; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ПК-2; ПК-3; ПК-9; ПК-1; ПК-4; ПК-7; ПК-8; ПК-5; ПК-6; ПК-19; ПК-20; ПК-18; ПК-16; ПК-17; ПК-22; ПК-21 |
| ФТД | Факультативы | ОПК-2; ОК-3 |
| ФТД.В | Вариативная часть | ОПК-2; ОК-3 |
| ФТД.В.01 | Этноконфессиональные ценности | ОПК-2 |
| ФТД.В.02 | История пищевых производств | ОК-3 |

СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

| | Итого | | | | | | Курс 1 | | | Курс 2 | | |
|---|---|--------|--------------|------|-------|------|--------|-------|-------|--------|-------|-------|
| | Баз. % | Вар. % | ДВ(от Вар.)% | з.е. | | | Всего | Сем 1 | Сем 2 | Всего | Сем 3 | Сем 4 |
| | | | | Мин. | Макс. | Факт | | | | | | |
| Итого (с факультативами) | | | | 118 | 133 | 124 | 64 | 26 | 38 | 60 | 27 | 33 |
| Итого по ОП (без факультативов) | | | | 117 | 129 | 120 | 60 | 24 | 36 | 60 | 27 | 33 |
| Дисциплины (модули) | 40% | 60% | 30.5% | 60 | 66 | 60 | 37 | 20 | 17 | 23 | 23 | |
| Базовая часть | | | | 6 | 24 | 24 | 15 | 11 | 4 | 9 | 9 | |
| Вариативная часть | | | | 36 | 54 | 36 | 22 | 9 | 13 | 14 | 14 | |
| Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР) | 0% | 100% | 0% | 51 | 54 | 51 | 23 | 4 | 19 | 28 | 4 | 24 |
| Вариативная часть | | | | 51 | 54 | 51 | 23 | 4 | 19 | 28 | 4 | 24 |
| Государственная итоговая аттестация | | | | 6 | 9 | 9 | | | | 9 | | 9 |
| Базовая часть | | | | 6 | 9 | 9 | | | | 9 | | 9 |
| Факультативы | | | | 1 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | | | |
| Вариативная часть | | | | | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | | | |
| Учебная нагрузка (акад.час/нед) | ОП, факультативы (в период ТО) | | | | | | 59.5 | - | 58.5 | 63.7 | - | 57.2 |
| | ОП, факультативы (в период экз. сессий) | | | | | | | - | | | - | |
| Суммарная контактная работа (акад. час) | ОП | | | | | | 29.3 | - | 27.7 | 31.6 | - | 29.1 |
| | Блок 51 | | | | | | 1058 | - | 346 | 314 | - | 398 |
| | Блок 52 | | | | | | 1224 | - | 96 | 456 | - | 96 |
| | Блок 53 | | | | | | 36 | - | | | - | 36 |
| | Блок ФТД | | | | | | 70 | - | 34 | 36 | - | |
| | Итого по всем блокам | | | | | | 2388 | - | 476 | 806 | - | 494 |
| Обязательные формы контроля | ЭКЗАМЕНЫ (Эк) | | | | | | 5 | 2 | 3 | 4 | 3 | 1 |
| | ЗАЧЕТЫ (За) | | | | | | 9 | 5 | 4 | 6 | 6 | |
| | ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (Зао) | | | | | | 1 | | 1 | 2 | | 2 |
| Процент ... занятий от аудиторных (%) | лекционных | | | | | | 29.12% | | | | | |
| | в интерактивной форме | | | | | | 0.5% | | | | | |