

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

## 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

Руководитель ОПОП

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора

Петрова Г.В.

2019 г.



В.М.

/ Никулин В.Н./

Н.В.

/ Соболева Н.В./

### Календарный учебный график

[illegible]

## 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

п.п.	Формы контроля	Наименование	Форма контроля				з.е.		Итого акад.часов							Курс 1								Курс 2																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																														
			Экзам-ны	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	факт	По плану	Контакт-ные часы	ИЗ	СР	Интер-часы	Сем. 1							Сем. 2							Сем. 3							Сем. 4																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
															з.е.	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	ПА	КОРА	СР	з.е.	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	ПА	КОРА	СР	з.е.	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	ПА	КОРА	СР	з.е.	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	ПА	КОРА	СР																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
Блок 1.Дисциплины (модули)								60	60	2160	1058		1102	6	20	96	106	126		18		374	17	100	56	138		20		298	23	112	62	202		22		430																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	ОК
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)	
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	ОК
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)	
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	ОК
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	
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
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-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОПК
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-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	ОПК
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-4	способностью устанавливает требования к документообороту на предприятии	ОПК
Б1.Б.03	Управление качеством	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы,включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж организации	ОПК

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.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.В.03	Технология производства молока на промышленной основе	
Б1.В.06	Технология кисломолочных продуктов	
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-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.В.07	Организация и экономика производства 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)	
ПК-3	способностью ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения	ПК
Б1.Б.05	Управление персоналом	
Б1.В.01	Особенности получения и переработки молока сельскохозяйственных животных	
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-4	способностью и готовностью применять знания современных методов исследований	ПК
Б1.Б.08	Планирование и организация исследований в пищевой промышленности	
Б1.В.05	Биохимия 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)	

## 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.В.ДВ.04.01	Технология упаковывания и хранения молока и молочных продуктов	
Б1.В.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)						-			-		
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП					29.3	-	27.7	31.6	-	29.1	
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					1058	-	346	314	-	398	
	Блок Б2					1224	-	96	456	-	96	576
	Блок Б3					36	-			-		36
	Блок ФТД					70	-	34	36	-		
	Итого по всем блокам					2388	-	476	806	-	494	612
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%						