

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева"

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 17.02.2022

# РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



УТВЕРЖДАЮ

Ректор Чумаков В.Г.  
"24" февраля 2022 г.

19.04.05

## 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Программа магистратуры: Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения  
Кафедра: Технология хранения и переработки продуктов животноводства  
Факультет: Биотехнологии

Квалификация: магистр
Программа подготовки: академическая магистратура
Форма обучения: Заочная
Срок получения образования: 2 г. 6 м.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 964 от 11.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
01.003	ПЕДАГОГ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ

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

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Арсланова М.А. / Арсланова М.А./

Начальник УМУ

Палий Д.В. / Палий Д.В./

Декан

Морозова Л.А. / Морозова Л.А./

Рук. магист. программой

Миколайчик И.Н. / Миколайчик И.Н./





Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
Б1.О.02	История и философия науки и техники	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
Б1.О.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
Б1.О.03	Современный стратегический анализ	
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
Б1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
Б1.О.02	История и философия науки и техники	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции развития предприятия	ОПК
Б1.О.03	Современный стратегический анализ	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию высокотехнологических процессов производства продукции функционального и специализированного назначения	ОПК
Б1.О.08	Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения	
Б2.О.01(У)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК
Б1.О.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования функциональных и специализированных продуктов и проектирования высокотехнологических процессов производства пищевой продукции	ОПК
Б1.О.07	IT-технологии в пищевой промышленности	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК
Б1.О.05	Организация и планирование научных исследований в пищевой промышленности	
Б2.О.03(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен разрабатывать образовательные программы, научно-методическое обеспечение их реализации	ОПК
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б2.О.02(У)	Педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	Способен проектировать педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний и результатов исследований	ОПК
Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	
Б2.О.02(У)	Педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: технологический		
ПК -1	Способен повышать эффективность использования сырьевых ресурсов, внедрять прогрессивные технологии производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК
Б1.В.01	Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	
Б1.В.10	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.В.14	Биоконверсия отходов пищевых производств	
Б1.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья	
Б1.В.16	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья	
Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен оценивать условия хранения и транспортирования сырья и готовой продукции для обеспечения его качества и безопасности	ПК
Б1.В.04	Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-3	Способен обосновывать и проводить подбор технологического оборудования при проектировании предприятий по выпуску пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.03	Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	
Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-4	Способен реализовывать технологии хранения и переработки рыбы и гидробионтов	ПК
Б1.В.09	Технология переработки рыбы и гидробионтов	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий		
ПК-5	способен разрабатывать системы управления качеством в технологии производства продуктов питания функционального и специализированного значения на основе международных стандартов качества	ПК
Б1.В.05	Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: проектный		
ПК-6	Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ПК
Б1.В.06	Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности	
Б1.В.07	Проектирование технической документации на продукты питания функционального и специализированного назначения	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: педагогический		
ПК-7	Способен использовать современные педагогические теории, методы и средства	ПК
Б1.В.08	Проектирование и технологии реализации образовательных программ	
Б2.В.02(П)	Педагогическая практика	
Б3.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательский		
ПК-8	Способен разрабатывать технологии производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе молекулярной биологии	ПК
Б1.В.02	Молекулярная биология	
Б1.В.11	Физиология питания	
Б1.В.12	Пищевые и биологически активные добавки	
Б1.В.13	Биосинтез пищевых веществ	
Б1.В.ДВ.01.01	Высокотехнологические основы производства продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения	
Б1.В.ДВ.01.02	Современные подходы к созданию продуктов детского питания	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	

Индекс	Содержание	Тип
БЗ.01(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
ФТД.02	Биохимия молока и мяса	

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия									Летняя сессия									Итого за курс									Каф.	Курсы							
			Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							Дней	Контроль	Академических часов							з.е.			Неделя						
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР			Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е			СР	Контроль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр					Курс. пр-е	СР	Контроль	Всего		
<b>ИТОГО (с факультативами)</b>				<b>828</b>									<b>11</b>		<b>972</b>										<b>12</b>		<b>1800</b>							<b>50</b>	42 3/6			
<b>ИТОГО по ОП (без факультативов)</b>				<b>720</b>										<b>864</b>												<b>1584</b>							<b>44</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																										<b>37.8</b>												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																										<b>108</b>												
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>396</b>	<b>46</b>	<b>16</b>		<b>30</b>			<b>334</b>	<b>16</b>			<b>756</b>	<b>80</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>54</b>		<b>638</b>	<b>38</b>				<b>1152</b>	<b>126</b>	<b>38</b>	<b>4</b>	<b>84</b>		<b>972</b>	<b>54</b>	<b>32</b>	ТО: 27 1/2 Э: 3			
1	Б1.О.01	Иностранный язык в профессиональной деятельности												Эк	<b>144</b>	18			18		117	9			Эк	<b>144</b>	18			18		117	9	4			67	1
2	Б1.О.02	История и философия науки и техники												Эк	<b>144</b>	12	4		8		123	9			Эк	<b>144</b>	12	4		8		123	9	4		10	1	
3	Б1.О.03	Современный стратегический анализ	За	<b>108</b>	12	4		8		92	4													За	<b>108</b>	12	4		8		92	4	3		77	1		
4	Б1.О.06	Педагогика и психология в профессиональной деятельности	За	<b>108</b>	12	4		8		92	4													За	<b>108</b>	12	4		8		92	4	3		29	1		
5	Б1.О.08	Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения												За	<b>72</b>	10	4		6		58	4			За	<b>72</b>	10	4		6		58	4	2		77	1	
6	Б1.В.08	Проектирование и технологии реализации образовательных программ												За	<b>108</b>	12	4		8		92	4			За	<b>108</b>	12	4		8		92	4	3		77	1	
7	Б1.В.10	Введение в профессиональную деятельность	За	<b>72</b>	10	4		6		58	4													За	<b>72</b>	10	4		6		58	4	2		77	1		
8	Б1.В.11	Физиология питания												За	<b>108</b>	12	4		8		92	4			За	<b>108</b>	12	4		8		92	4	3		77	1	
9	Б1.В.13	Биосинтез пищевых веществ												За	<b>72</b>	10	4		6		58	4			За	<b>72</b>	10	4		6		58	4	2		77	1	
10	ФТД.01	Биохимия сельскохозяйственной продукции	За	<b>108</b>	12	4		8		92	4													За	<b>108</b>	12	4		8		92	4	3		77	1		
11	ФТД.02	Биохимия молока и мяса												За	<b>108</b>	6	2	4			98	4			За	<b>108</b>	6	2	4		98	4	3		77	1		
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>			За(4)									Эк(2) За(5)									Эк(2) За(9)																	
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)		432	24		24		396	12				216	4	2		2		208	4					648	28	2		26		604	16	18	12		
	Б2.О.01(У)	Технологическая (проектно-технологическая) практика	ЗаО	108	8			8		96	4													ЗаО	108	8			8		96	4	3	2	77	1		
	Б2.О.02(У)	Педагогическая практика	ЗаО	108	8			8		96	4													ЗаО	108	8			8		96	4	3	2	77	1		
	Б2.О.03(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ЗаО	216	8			8		204	4													ЗаО	216	8			8		204	4	6	4	77	1		
	Б2.В.01(П)	Технологическая (проектно-технологическая) практика												ЗаО	216	4	2		2		208	4			ЗаО	216	4	2		2		208	4	6	4	77	1	
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																			
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																				7 4/6		



№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия										Летняя сессия										Итого за курс										Каф.	Курсы				
			Контроль	Академических часов								Дней	Контроль	Академических часов								Дней	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя						
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР	Контроль			Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	Курс. пр-е	СР					Контроль	Всего	Неделя	
ИТОГО (с факультативами)				<b>864</b>											<b>972</b>												<b>1836</b>								<b>51</b>	41		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>864</b>										<b>972</b>												<b>1836</b>							<b>51</b>					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																										<b>43.2</b>												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																										<b>164</b>												
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>756</b>	<b>82</b>	<b>30</b>		<b>52</b>			<b>635</b>	<b>39</b>			<b>756</b>	<b>82</b>	<b>28</b>		<b>52</b>	<b>2</b>	<b>635</b>	<b>39</b>			<b>1512</b>	<b>164</b>	<b>58</b>		<b>104</b>	<b>2</b>	<b>1270</b>	<b>78</b>	<b>42</b>	ТО: 30 5/6 Э: 41/6				
1	Б1.О.04	Современные подходы к управлению качеством пищевых производств												За	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>		<b>92</b>	<b>4</b>			За	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>		<b>92</b>	<b>4</b>	<b>3</b>		<b>78</b>	<b>2</b>	
2	Б1.О.05	Организация и планирование научных исследований в пищевой промышленности												За	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>		<b>92</b>	<b>4</b>			За	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>		<b>92</b>	<b>4</b>	<b>3</b>		<b>78</b>	<b>2</b>	
3	Б1.О.07	IT-технологии в пищевой промышленности												Эк	<b>144</b>	<b>16</b>	<b>6</b>		<b>10</b>		<b>119</b>	<b>9</b>			Эк	<b>144</b>	<b>16</b>	<b>6</b>		<b>10</b>		<b>119</b>	<b>9</b>	<b>4</b>		<b>78</b>	<b>2</b>	
4	Б1.В.01	Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения	Эк	<b>144</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>		<b>123</b>	<b>9</b>													Эк	<b>144</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>		<b>123</b>	<b>9</b>	<b>4</b>		<b>77</b>	<b>2</b>		
5	Б1.В.02	Молекулярная биология												Эк	<b>144</b>	<b>16</b>	<b>6</b>		<b>10</b>		<b>119</b>	<b>9</b>			Эк	<b>144</b>	<b>16</b>	<b>6</b>		<b>10</b>		<b>119</b>	<b>9</b>	<b>4</b>		<b>78</b>	<b>2</b>	
6	Б1.В.03	Автоматизированные системы и оборудование при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Эк	<b>144</b>	<b>16</b>	<b>6</b>		<b>10</b>		<b>119</b>	<b>9</b>													Эк	<b>144</b>	<b>16</b>	<b>6</b>		<b>10</b>		<b>119</b>	<b>9</b>	<b>4</b>		<b>77</b>	<b>2</b>		
7	Б1.В.04	Инновационные технологии хранения и транспортирования продуктов функционального и специализированного назначения	За	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>		<b>92</b>	<b>4</b>													За	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>		<b>92</b>	<b>4</b>	<b>3</b>		<b>77</b>	<b>2</b>		
8	Б1.В.05	Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Эк	<b>144</b>	<b>16</b>	<b>6</b>		<b>10</b>		<b>119</b>	<b>9</b>													Эк	<b>144</b>	<b>16</b>	<b>6</b>		<b>10</b>		<b>119</b>	<b>9</b>	<b>4</b>		<b>77</b>	<b>2</b>		
9	Б1.В.09	Технология переработки рыбы и гидробионтов												За	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>		<b>92</b>	<b>4</b>			За	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>		<b>92</b>	<b>4</b>	<b>3</b>		<b>77</b>	<b>2</b>	
10	Б1.В.12	Пищевые и биологически активные добавки	За	<b>72</b>	<b>8</b>	<b>2</b>		<b>6</b>		<b>60</b>	<b>4</b>													За	<b>72</b>	<b>8</b>	<b>2</b>		<b>6</b>		<b>60</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>77</b>	<b>2</b>		
11	Б1.В.14	Биоконверсия отходов пищевых производств	За	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>		<b>92</b>	<b>4</b>													За	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>4</b>		<b>8</b>		<b>92</b>	<b>4</b>	<b>3</b>		<b>77</b>	<b>2</b>		
12	Б1.В.15	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из животного сырья													<b>36</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>2</b>		<b>30</b>						<b>36</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>2</b>		<b>30</b>		<b>1</b>		<b>77</b>	<b>23</b>
13	Б1.В.16	Технология производства продуктов функционального и специализированного назначения из растительного сырья		<b>36</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>2</b>		<b>30</b>				Эк КП	<b>108</b>	<b>8</b>			<b>6</b>	<b>2</b>	<b>91</b>	<b>9</b>			Эк КП	<b>144</b>	<b>14</b>	<b>4</b>		<b>8</b>	<b>2</b>	<b>121</b>	<b>9</b>	<b>4</b>		<b>77</b>	<b>2</b>	
<b>ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ</b>			<b>Эк(3) За(3)</b>										<b>Эк(3) За(3) КП</b>										<b>Эк(6) За(6) КП</b>															
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)		<b>108</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		<b>100</b>	<b>4</b>				<b>216</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		<b>208</b>	<b>4</b>				<b>324</b>	<b>8</b>	<b>4</b>		<b>4</b>		<b>308</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>6</b>		
	Б2.В.02(П)	Педагогическая практика	ЗаО	<b>108</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		<b>100</b>	<b>4</b>													ЗаО	<b>108</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		<b>100</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>		<b>77</b>	<b>2</b>	
	Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа												ЗаО	<b>216</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		<b>208</b>	<b>4</b>			ЗаО	<b>216</b>	<b>4</b>	<b>2</b>		<b>2</b>		<b>208</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>77</b>	<b>2</b>
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																			
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																				<b>9</b>		



		Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.					
					Мин.	Макс.	Факт			
	Итого (с факультативами)				118	137	126	50	51	25
	Итого по ОП (без факультативов)				112	127	120	44	51	25
B1	Дисциплины (модули)	32%	68%	5.4%	80	81	81	26	42	13
B1.O	Обязательная часть				20	61	26	16	10	
B1.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					40	55	10	32	13
B2	Практика	40%	60%	0%	26	37	30	18	9	3
B2.O	Обязательная часть					23	12	12		
B2.B	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					18	18	6	9	3
B3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9			9
ФТД	Факультативы				6	10	6	6		
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					41.3	37.8	43.2	44.6
		в период гос. экзаменов								
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная					106.7	108	164	48
		необязательная					18	18		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					320	108	164	48
		Блок Б2					44	28	8	8
		Блок Б3					30			30
		Блок ФТД					18	18		
		Итого по всем блокам					412	154	172	86
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)						2	6	3
		ЗАЧЕТ (За)						7	6	2
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						4	2	1
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)							1	1
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					32.5%			
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					31.7%				
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					10.97%				