

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 30.08.2023 08:44:34
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

План одобрен Ученым советом

Протокол № 56-ОГ от 19.02.2021

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова"
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова



УТВЕРЖДАЮ

Проректор

А.С. Никулин

2021 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
направленность (профиль) программы "Технология и организация ресторанного бизнеса"

Кафедра: Торговли и общественного питания
Факультет: Экономики, менеджмента и торговли

Форма обучения:
Срок получения образования: 4г

+	Типы задач профессиональной деятельности
+	технологический
+	организационно-управленческий
+	проектный

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Начальник учебно-методического управления [подпись] / И.Б. Стукалова/

Директор центра по работе с филиалами [подпись] / А.А. Степанов/

Директор [подпись] / А.В. Петровская/

Заместитель директора по высшему образованию [подпись] / Г.Л. Авагян/

Заведующий кафедрой [подпись] / Е.Н. Губа/

Название практики	Курс	Сем. курса	Кафедра	+	Продолжительность (недель)	Студ.	Часов					
							на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю		
Вид практики: Учебная практика												
Ознакомительная практика	2	2			2							
			4	+	2		0	0	0	0	0	0
Вид практики: Производственная практика												
Технологическая практика	3	2			4							
			4	+	4		0	0	0	0	0	0
Организационно-управленческая практика	4	2			2							
			4	+	2		0	0	0	0	0	0
Вид практики: Преддипломная практика												
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	4	2			6							
			4	+	6		25	0	0	0	0	18
Итого по факту					14							
Итого по плану					14							

Индекс	Блок/ часть	Наименование	Каф	Формируемые компетенции
Б1		Дисциплины (модули)		УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.О		Обязательная часть		УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.5
Б1.О.01	Б1.О	История (история России, всеобщая история)	2	УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.02	Б1.О	Философия	5	УК-5.1; УК-5.2
Б1.О.03	Б1.О	Иностранный язык	5	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.4
Б1.О.04	Б1.О	Безопасность жизнедеятельности	4	УК-8.1; УК-8.2
Б1.О.05	Б1.О	Информационные технологии	2	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-1.1
Б1.О.06	Б1.О	Психология профессионального взаимодействия и саморазвития	2	УК-3.1; УК-3.2; УК-9.1; УК-9.2
Б1.О.07	Б1.О	Предпринимательство	4	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2
Б1.О.08	Б1.О	Физика	4	ОПК-2.2
Б1.О.09	Б1.О	Менеджмент	1	УК-2.1; УК-2.2; УК-6.1; УК-6.2
Б1.О.10	Б1.О	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	2	УК-2.1; УК-11.1; УК-11.2
Б1.О.11	Б1.О	Высшая математика	2	ОПК-2.1
Б1.О.12	Б1.О	Технологические основы развития экономики	2	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
Б1.О.13	Б1.О	Неорганическая химия	4	ОПК-2.2
Б1.О.14	Б1.О	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	4	ОПК-2.2
Б1.О.15	Б1.О	Органическая химия с основами биохимии	4	ОПК-2.2
Б1.О.16	Б1.О	Физическая и коллоидная химия	4	ОПК-2.2
Б1.О.17	Б1.О	Микробиология	6	ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.О.18	Б1.О	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	4	ОПК-5.2
Б1.О.19	Б1.О	Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания	4	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.20	Б1.О	Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания	6	УК-8.1
Б1.О.21	Б1.О	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	6	ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.22	Б1.О	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	6	ОПК-5.2
Б1.О.23	Б1.О	Процессы и аппараты пищевых производств	6	ОПК-3.1
Б1.О.24	Б1.О	Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту		УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.24.01	Б1.О	Физическая культура	2	УК-7.1
Б1.О.24.02	Б1.О	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	5	УК-7.2
Б1.О.ДЭ.01	Б1.О	Элективные дисциплины. Soft Skills		УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.3
Б1.О.ДЭ.01.01	Б1.О	Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе	2	УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.3
Б1.О.ДЭ.01.02	Б1.О	Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания	2	УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.3
Б1.О.ДЭ.02	Б1.О	Элективные дисциплины. Digital Skills		УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2

	Б1.О.ДЭ.02.01	Б1.О	Методы и организация научных исследований в общественном питании	6	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2
	Б1.О.ДЭ.02.02	Б1.О	Методика научной работы в индустрии питания	6	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2
Б1.В			Часть, формируемая участниками образовательных отношений		УК-2.1; УК-4.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.01	Б1.В	Б1.В	Иностранный язык профессионального общения	5	УК-4.2; ПК-5.1
Б1.В.02	Б1.В	Б1.В	Сервисная деятельность предприятий питания	4	ПК-4.1; ПК-5.2
Б1.В.03	Б1.В	Б1.В	Товароведение продовольственных товаров	6	ПК-2.1
Б1.В.04	Б1.В	Б1.В	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	6	ПК-2.1
Б1.В.05	Б1.В	Б1.В	Бухгалтерский учет в индустрии питания	7	УК-2.1; ПК-4.1; ПК-4.3
Б1.В.06	Б1.В	Б1.В	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном бизнесе	6	ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.В.07	Б1.В	Б1.В	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе	6	ПК-2.1; ПК-2.2
Б1.В.08	Б1.В	Б1.В	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	6	ПК-5.1; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.09	Б1.В	Б1.В	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	6	ПК-2.3
Б1.В.10	Б1.В	Б1.В	Системы автоматизированного проектирования	6	ПК-3.3
Б1.В.11	Б1.В	Б1.В	Управление качеством на предприятиях индустрии питания	6	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.12	Б1.В	Б1.В	Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана	6	ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-1.3; ПК-3.3
Б1.В.13	Б1.В	Б1.В	Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания	6	ПК-1.1
Б1.В.14	Б1.В	Б1.В	Эстетика ресторанной продукции	6	ПК-5.1
Б1.В.15	Б1.В	Б1.В	Инновации в ресторанном бизнесе	6	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.16	Б1.В	Б1.В	Оборудование предприятий общественного питания	6	ПК-2.2; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.17	Б1.В	Б1.В	Применение пищевых добавок в технологии продукции общественного питания	6	ПК-2.2
Б1.В.18	Б1.В	Б1.В	Технология ресторанной продукции за рубежом	6	ПК-1.1; ПК-1.4; ПК-3.2
Б1.В.19	Б1.В	Б1.В	Менеджмент предприятий питания	5	ПК-4.1; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.20	Б1.В	Б1.В	Сенсорный анализ пищевой продукции	6	ПК-2.1
Б1.В.21	Б1.В	Б1.В	Управление электронным бизнесом в индустрии питания	8	ПК-5.1
Б1.В.22	Б1.В	Б1.В	Экономика предприятий питания	8	ПК-4.1; ПК-4.3; ПК-1.4; ПК-3.2
Б1.В.23	Б1.В	Б1.В	Лабораторный контроль продукции общественного питания	6	ПК-2.1
Б1.В.24	Б1.В	Б1.В	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе	6	ПК-3.1
Б1.В.25	Б1.В	Б1.В	Лечебно-профилактическое питание	6	ПК-1.4; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.26	Б1.В	Б1.В	Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	7	ПК-4.1; ПК-4.3
Б1.В.27	Б1.В	Б1.В	Бизнес-планирование деятельности предприятий питания	8	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-1.4
Б1.В.28	Б1.В	Б1.В	Охрана труда в отрасли общественного питания	6	ПК-4.1; ПК-1.3
П.М1			Проектный модуль		ПК-5.1; ПК-1.5; ПК-3.2
П.М1.01	П.М1	П.М1	Здоровое питание для долголетия (модуль 1)		ПК-5.1; ПК-1.5; ПК-3.2

	П.М1.01.01	Б1.О	Физиология питания	6	ПК-1.5
	П.М1.01.02	Б1.В	Современные системы и концепции питания	6	ПК-5.1
	П.М1.01.03	Б1.В	Традиции и культура питания народов мира	6	ПК-5.1
	П.М1.01.04	Б1.В	Междисциплинарный проект: "Разработка систем рационального питания"	6	ПК-5.1; ПК-3.2
П.М2			Проектный модуль		ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.2; ПК-3.3
	П.М2.01	П.М2	Проектный модуль профессионального обучения (модуль 2)		ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.2; ПК-3.3
	П.М2.01.01	Б1.В	Технология продукции общественного питания	6	ПК-2.2; ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.2
	П.М2.01.02	Б1.В	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-1.1; ПК-3.2
	П.М2.01.03	Б1.В	Проектирование предприятий общественного питания	6	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-3.3
Б2			Практика		УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
	Б2.О		Обязательная часть		УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
	Б2.О.01	Б2.О	Учебная практика		УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
	Б2.О.01.01(У)	Б2.О	Ознакомительная практика	6	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
	Б2.О.02	Б2.О	Производственная практика		ОПК-1.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
	Б2.О.02.01(П)	Б2.О	Технологическая практика	6	ОПК-4.1; ОПК-4.2
	Б2.О.02.02(П)	Б2.О	Организационно-управленческая практика	6	ОПК-1.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б2.В			Часть, формируемая участниками образовательных отношений		ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
	Б2.В.01	Б2.В	Производственная практика		ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
	Б2.В.01.01(Пд)	Б2.В	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	6	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б3			Государственная итоговая аттестация		УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
	Б3.01	Б3	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	6	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-1.4; ПК-1.5; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
ФТД			Факультативные дисциплины		УК-3.2; УК-8.2; УК-11.1; ПК-4.2
	ФТД.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений		УК-3.2; УК-8.2; УК-11.1; ПК-4.2
	ФТД.В.01	ФТД.В	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО	5	УК-3.2
	ФТД.В.02	ФТД.В	Государственная антикоррупционная политика	5	УК-11.1; ПК-4.2
	ФТД.В.03	ФТД.В	Основы военной подготовки	5	УК-8.2

		Итого					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДЭ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
					Не менее	Факт												
	Итого (с факультативами)				192	245	60	28	32	61	26	35	64	30	34	60	27	33
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	60	28	32	60	26	34	60	30	30	60	27	33
Б1	Дисциплины (модули)	41%	59%	0%	162	210	60	28	32	57	26	31	54	30	24	39	27	12
Б1.О	Обязательная часть					86	56	28	28	30	18	12						
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					124	4		4	27	8	19	54	30	24	39	27	12
Б2	Практика	57%	43%	0%	21	21				3		3	6		6	12		12
Б2.О	Обязательная часть					12				3		3	6		6	3		3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					9										9		9
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9										9		9
ФТД	Факультативные дисциплины					5				1		1	4		4			
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					5				1		1	4		4			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				55.6	-	52.6	60.7	-	49.3	60.7	-	60.5	52.6	-	51.9	57.2
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				24.3	-	22.4	27.1	-	21.6	25.9	-	28.5	23.2	-	21.5	23.7
		элективные дисциплины по физ.к.				2.6	-	3	3.1	-	3.2	3.1	-	3.3	3.4	-		
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				3512	-	472	544	-	440	522	-	552	466	-	370	146
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				328	-	54	54	-	54	54	-	56	56	-		
		Блок Б2				30	-			-		18	-		4	-		8
		Блок Б3				14	-			-			-			-		14
		Блок ФТД				94	-			-		12	-		82	-		
		Итого по всем блокам				3650	-	472	544	-	440	552	-	552	552	-	370	168
	Аудиторная нагрузка (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				23.6	-	21.6	26.1	-	21	25.2	-	27.5	22.7	-	20.8	23.3
		элективные дисциплины по физ.к.					-	3	3	-	3.2	3	-	3.3	3.3	-		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)					7	3	4	8	4	4	8	3	5	7	3	4
		ЗАЧЕТЫ (За)					11	6	5	8	2	6	12	8	4	4	3	1
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					3	1	2	3	2	1				3	2	1
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)											1	1				
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)					1		1	1	1		1		1	2	1	1
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				34.23%												
		в интерактивной форме				9.4%												
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)				40.8%													
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				44.52%													