

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 30.08.2023 09:38:01
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

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

План одобрен Ученым советом

Протокол № 10 от 26.06.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Проректор

УТВЕРЖДАЮ

А.С. Никулин

2023 г.

по программе бакалавриата

19.03.04

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) Технология и организация ресторанного бизнеса

Кафедра: Товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса
Факультет: Экономики, менеджмента и торговли

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

СОГЛАСОВАНО

Начальник учебно-методического управления / И.Б. Стукалова/

Директор Центра по работе с филиалами / М.Е. Шипилов/

Директор / А.В. Петровская/

Заместитель директора / Э.Г. Баладыга/

Заведующий кафедрой / Е.Н. Губа/

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

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	Наименование	Блок/часть	Семестр 1																Семестр 2																Итого за курс																Каф.	Семестр			
				Контроль	Академических часов														з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов														з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов															з.е.	Неделя	
					Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИК	Катт	СРфр	СР	КЭ	Каттэ к	СРэж	Всего	Кон такт.				Лек	Лаб	Пр	ИК	Катт	СРфр	СР	КЭ	Каттэ к	СРэж	Всего																								
ИТОГО (с факультативами)				1098																1206																2304																				
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1098																1206																2304																61	40 1/6			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)				ОП, факультативы (в период ТО)																63,4																59																				
				ОП, факультативы (в период экз. сес.)																40,5																47,3																				
				Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)																27,9																28,5																				
				Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)																31,2																29,5																				
				Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)																3																3																				
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1098 570 162 108 274 14 432 6 6 96 29																1206 606 196 58 316 1 23 18 486 6 6 96 32																2304 1176 358 166 590 1 37 18 918 12 12 192 61																ТО: 18 1/2	ТО: 17 1/3	ТО: 35 1/2		
1	Б1.О.01	История России	Б1.О	72	60	30				30											12													2	2	1	12																			
2	Б1.О.03	Иностранный язык	Б1.О	72	42					40		2																						2	1	1234																				
3	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности и основы военной подготовки	Б1.О																																2	2																				
4	Б1.О.04.01	Безопасность жизнедеятельности	Б1.О																																2	2																				
5	Б1.О.04.02	Основы военной подготовки	Б1.О																																	2	1																			
6	Б1.О.05	Информационные технологии	Б1.О	Эж	144	46	6	36														66	2	2	32	4									4	4	1																			
7	Б1.О.06	Основы российской государственности	Б1.О	ЗаО	72	56	18		36		2		16																						2	1	1																			
8	Б1.О.07	Предпринимательство	Б1.О	За	72	30	12		16		2		42																						2	2	1																			
9	Б1.О.08	Физика	Б1.О	За	108	42	12	28			2		66																						3	2	1																			
10	Б1.О.09	Менеджмент	Б1.О																																	2	1	2																		
11	Б1.О.10	Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	Б1.О	Эж	108	40	12		24				36	2	2	32	3																		3	1	1																			
12	Б1.О.11	Высшая математика	Б1.О	ЗаО	108	54	24		28		2		54																						4	4	12																			
13	Б1.О.12	Технологические основы развития экономики	Б1.О																																	2	4	2																		
14	Б1.О.13	Неорганическая химия	Б1.О	Эж	108	44	12	28					32	2	2	32	3																		3	2	1																			
15	Б1.О.14	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Б1.О	За	72	30	12	16			2		42																							2	2	1																		
16	Б1.О.15	Органическая химия с основами биохимии	Б1.О																																		2	2	2																	
17	Б1.О.16	Физическая и коллоидная химия	Б1.О																																		2	2	2																	
18	Б1.О.18	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	Б1.О	За	72	36	12		22		2		36																								2	2	1																	
19	Б1.О.19	Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания	Б1.О																																		2	2	2																	
20	Б1.О.24	Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту	Б1.О		90	90	12		78																												1	123456																		
21	Б1.О.24.01	Физическая культура	Б1.О		36	36	12		24																											1	12																			
22	Б1.О.24.02	Эффективные дисциплины по физической культуре и спорту	Б1.О		54	54			54																											1	123456																			
23	Б1.О.Д3.01.01	Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе	Б1.О																																		3	1	2																	
24	Б1.О.Д3.01.02	Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания	Б1.О																																		3	1	2																	
25	Б1.В.02	Сервисная деятельность предприятий питания	Б1.В																																		4	2	2																	
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эж(3) За(5) ЗаО(2)																Эж(3) За(8) ЗаО(3) КР																Эж(6) За(13) ЗаО(5) КР																				
ПРАКТИКИ				(План)																																																				
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)																																																				
КАНИКУЛЫ																																																				1	8 4/6	9 4/6		

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-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; 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-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; 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 России	1	УК-5.1; УК-5.3
Б1.О.02	Б1.О	Философия	1	УК-5.4
Б1.О.03	Б1.О	Иностранный язык	1	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.4
Б1.О.04	Б1.О	Безопасность жизнедеятельности и основы военной подготовки		УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-11.2
Б1.О.04.01	Б1.О	Безопасность жизнедеятельности	2	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.5; УК-8.7; УК-11.2
Б1.О.04.02	Б1.О	Основы военной подготовки	1	УК-8.3; УК-8.4; УК-8.6; УК-8.8
Б1.О.05	Б1.О	Информационные технологии	4	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-1.1
Б1.О.06	Б1.О	Основы российской государственности	1	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-5.4
Б1.О.07	Б1.О	Предпринимательство	2	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2
Б1.О.08	Б1.О	Физика	2	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	1	УК-2.1; УК-11.1; УК-11.2
Б1.О.11	Б1.О	Высшая математика	4	ОПК-2.1
Б1.О.12	Б1.О	Технологические основы развития экономики	4	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
Б1.О.13	Б1.О	Неорганическая химия	2	ОПК-2.2
Б1.О.14	Б1.О	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2	ОПК-2.2
Б1.О.15	Б1.О	Органическая химия с основами биохимии	2	ОПК-2.2
Б1.О.16	Б1.О	Физическая и коллоидная химия	2	ОПК-2.2
Б1.О.17	Б1.О	Микробиология	2	ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.О.18	Б1.О	Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	2	ОПК-5.2
Б1.О.19	Б1.О	Инженерные основы оборудования и проектирования в индустрии питания	2	ОПК-3.1; ОПК-3.2
Б1.О.20	Б1.О	Экология и эргономика на предприятиях индустрии питания	2	УК-8.1
Б1.О.21	Б1.О	Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	2	ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.22	Б1.О	Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	2	ОПК-5.2
Б1.О.23	Б1.О	Процессы и аппараты пищевых производств	2	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	1	УК-7.1
Б1.О.24.02	Б1.О	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту	1	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; УК-9.1; УК-9.2

Б1.О.ДЭ.01.01	Б1.О	Этика деловых отношений в ресторанном бизнесе	1	УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.3; УК-9.1; УК-9.2
Б1.О.ДЭ.01.02	Б1.О	Деловая культура и бизнес-коммуникации в индустрии питания	1	УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.3; УК-9.1; УК-9.2
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	2	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	2	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	Иностранный язык профессионального общения	1	УК-4.2; ПК-5.1
Б1.В.02	Б1.В	Сервисная деятельность предприятий питания	2	ПК-4.1; ПК-5.2
Б1.В.03	Б1.В	Товароведение продовольственных товаров	2	ПК-2.1
Б1.В.04	Б1.В	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке продуктов	2	ПК-2.1
Б1.В.05	Б1.В	Бухгалтерский учет в индустрии питания	3	УК-2.1; ПК-4.1; ПК-4.3
Б1.В.06	Б1.В	Дипломатический этикет и сервис в ресторанном бизнесе	2	ПК-5.1; ПК-5.2
Б1.В.07	Б1.В	Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия в ресторанном бизнесе	2	ПК-2.1; ПК-2.2
Б1.В.08	Б1.В	Маркетинг продукции и услуг в общественном питании	2	ПК-5.1; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.09	Б1.В	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	2	ПК-2.3
Б1.В.10	Б1.В	Системы автоматизированного проектирования	4	ПК-3.3
Б1.В.11	Б1.В	Управление качеством на предприятиях индустрии питания	2	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.12	Б1.В	Программные комплексы организационно-технологической деятельности ресторана	4	ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-1.3; ПК-3.3
Б1.В.13	Б1.В	Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания	2	ПК-1.1
Б1.В.14	Б1.В	Эстетика ресторанной продукции	2	ПК-5.1
Б1.В.15	Б1.В	Инновации в ресторанном бизнесе	2	ПК-4.1; ПК-4.2
Б1.В.16	Б1.В	Оборудование предприятий общественного питания	2	ПК-2.2; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.17	Б1.В	Применение пищевых добавок в технологии продукции общественного питания	2	ПК-2.2
Б1.В.18	Б1.В	Технология ресторанной продукции за рубежом	2	ПК-1.1; ПК-1.4; ПК-3.2
Б1.В.19	Б1.В	Менеджмент предприятий питания	1	ПК-4.1; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.20	Б1.В	Сенсорный анализ пищевой продукции	2	ПК-2.1
Б1.В.21	Б1.В	Управление электронным бизнесом в индустрии питания	4	ПК-5.1
Б1.В.22	Б1.В	Экономика предприятий питания	4	ПК-4.1; ПК-4.3; ПК-1.4; ПК-3.2
Б1.В.23	Б1.В	Лабораторный контроль продукции общественного питания	2	ПК-2.1
Б1.В.24	Б1.В	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе	2	ПК-3.1
Б1.В.25	Б1.В	Лечебно-профилактическое питание	2	ПК-1.4; ПК-3.1; ПК-3.2
Б1.В.26	Б1.В	Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	3	ПК-4.1; ПК-4.3

	Б1.В.27	Б1.В	Бизнес-планирование деятельности предприятий питания	4	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-1.4
	Б1.В.28	Б1.В	Охрана труда в отрасли общественного питания	2	ПК-4.1; ПК-1.3
П.М1			Проектный модуль		ПК-5.1; ПК-1.5; ПК-3.2
	П.М1.01	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	2	ПК-1.5
	П.М1.01.02	Б1.В	Современные системы и концепции питания	2	ПК-5.1
	П.М1.01.03	Б1.В	Традиции и культура питания народов мира	2	ПК-5.1
	П.М1.01.04	Б1.В	Междисциплинарный проект: "Разработка систем рационального питания"	2	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	2	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	2	ПК-2.2; ПК-4.1; ПК-1.1; ПК-3.2
	П.М2.01.03	Б1.В	Проектирование предприятий общественного питания	2	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	2	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	2	ОПК-4.1; ОПК-4.2
	Б2.О.02.02(П)	Б2.О	Организационно-управленческая практика	2	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	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			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-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; 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	2	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-5.3; УК-5.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; 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-11.1; ПК-4.2
	ФТД.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений		УК-3.2; УК-11.1; ПК-4.2

ФТД.В.01	ФТД.В	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально ориентированными НКО	1	УК-3.2
ФТД.В.02	ФТД.В	Государственная антикоррупционная политика	1	УК-11.1; ПК-4.2

		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	243	61	29	32	60	25	35	62	30	32	60	27	33	
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	61	29	32	59	25	34	60	30	30	60	27	33	
Б1	Дисциплины (модули)	41%	59%	0%	162	210	61	29	32	56	25	31	54	30	24	39	27	12	
Б1.О	Обязательная часть					86	57	29	28	29	17	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					3				1		1	2		2				
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					3				1		1	2		2				
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				54.8	-	54.5	63.4	-	45	61.9	-	55.6	51.9	-	49.9	59	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				52.6	-	54	40.5	-	54	54	-	54	54	-	54	59	
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				25.4	-	27.8	31.2	-	20.6	26.4	-	26.2	24.9	-	20.7	24.4	
		элективные дисциплины по физ.к.				2.6	-	3	3.2	-	3	3.2	-	3.1	3.6	-			
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				3672	-	570	606	-	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				36	-			-		12	-		24	-			
		Итого по всем блокам				3752	-	570	606	-	440	552	-	552	494	-	370	168	
	Аудиторная нагрузка (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				24.6	-	27	29.9	-	20	25.7	-	25.2	24.4	-	20	24	
		элективные дисциплины по физ.к.					-	3	3	-	3	3.1	-	3.1	3.5	-			
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)					6	3	3	8	4	4	8	3	5	7	3	4	
		ЗАЧЕТЫ (За)					11	5	6	8	2	6	12	8	4	4	3	1	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					5	2	3	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				34.91%													
		в интерактивной форме				8.2%													
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)				40.8%														
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				46.55%														