

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 30.08.2023 09:38:00
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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор

А.С. Никулин

20 23 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



План одобрен Ученым советом

Протокол № 10 от 26.06.2023

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: Заочная

Срок получения образования: 4г 11м

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

СОГЛАСОВАНО

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

Директор Центра по работе с филиалами [Signature] / М.Е. Шипилов/

Директор [Signature] / А.В. Петровская/

Заместитель директора [Signature] / Э.Г. Баладыга/

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

Дата окончания/Номер недели	28 ноября 2025 г.	23 февраля 2026 г.	11 июня 2026 г.	3 ноября 2026 г.	30 января 2027 г.	11 апреля 2027 г.
	Курс 5					
	Установочная сессия	Зимняя сессия	Летняя сессия			
Продолжительность	30	19				
Дата начала/Номер недели	1 октября 2027 г.	13 марта 2028 г.				
Дата окончания/Номер недели	30 октября 2027 г.	31 марта 2028 г.				

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Итого
	Теоретическое обучение	34 3/6	33 4/6	30 1/6	34 1/6	17 1/6	149 4/6
Э	Экзаменационные сессии	5 4/6	5 3/6	7	7	7 1/6	32 2/6
У	Учебная практика		2				2
П	Производственная практика			4		2	6
Пд	Преддипломная практика					6	6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6
К	Продолжительность каникул	69 дн	62 дн	62 дн	62 дн	51 дн	306 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	13 дн	13 дн	13 дн	13 дн	13 дн	65 дн
Продолжительность		365 дн	365 дн	365 дн	366 дн	335 дн	
Студентов		25	25	25	25		
Групп		1	1	1	1		

Название практики	Курс	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							
Вид практики: Производственная практика											
Технологическая практика	3			4							
Организационно-управленческая практика	5			2							
Вид практики: Преддипломная практика											
Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	5			6							
				Итого по факту							
				Итого по плану		14					

№	Индекс	Наименование	Блок/ часть	Установочная сессия												Дней	Зимняя сессия												Дней	Летняя сессия												Дней	Итого за курс																		Кадр.	Курсы							
				Академических часов													Академических часов													Академических часов													Академических часов																										
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИК	Катт	СРчр	СР	КЗ	Каттэ к	СРэк		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИК	Катт	СРчр	СР	КЗ	Каттэ к	СРэк		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИК	Катт	СРчр	СР	КЗ	Каттэ к	СРэк		Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	ИК	Катт	СРчр	СР	КЗ	Каттэ к	СРэк	Всего	Неделя													
ИТОГО (с факультативами)				486												30	486												19	756												0	1728																		48	38 2/6							
ИТОГО по ОП (без факультативов)				486													486													756													1728																		48								
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																																											40																										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																											164																										
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				486	136	56	14	66								350																							972	164	56	14	66	1	7	18	759	10	10	31	27	ТО: 17 1/6 З: 7 1/6																	
1	Б1.В.11	Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности	Б1.В	36	14	6									22																																						2	5															
2	Б1.В.15	Инновации в ресторанном бизнесе	Б1.В	54	16	6				10					38																																								2	5													
3	Б1.В.23	Лабораторный контроль продукции общественного питания	Б1.В	72	18	8	10								54																																							2	5														
4	Б1.В.24	Концептуальные решения в ресторанном бизнесе	Б1.В	54	18	8	4	6							36																																						2	5															
5	Б1.В.26	Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	Б1.В	54	16	6				10					38																																							3	5														
6	Б1.В.27	Бизнес-планирование деятельности предприятий питания	Б1.В	72	18	8				10					54																																							4	5														
7	Б1.В.28	Охрана труда в отрасли общественного питания	Б1.В	72	18	8				10					54																																							2	5														
8	П.М2.01	Проектный модуль профессионального обучения (модуль 2)	П.М2	72	18	6									54																																									2345													
9	П.М2.01.03	Проектирование предприятий общественного питания	Б1.В	72	18	6									54																																											2	45										
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ																	Эк(5) За ЗаО(2) КР К(7)																										Эк(5) За ЗаО(2) КР К(7)																										
ПРАКТИКИ																														432 8																										432 8													
62.02.02(П)																														432 8																										432 8													
62.01.01(Пд)																														324 5																										324 5													
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																														324 14																										324 14													
63.01																														324 14																										324 14													
КАНИКУЛЫ																																																																					

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	Курс 5
		Баз. %	Вар. %	ДЭ(от Вар.)%	з.е.						
					Не менее	Факт					
	Итого (с факультативами)				192	243	50	46	49	50	48
	Итого по ОП (без факультативов)				192	240	50	46	48	48	48
Б1	Дисциплины (модули)	41%	59%	0%	162	210	50	43	42	48	27
Б1.О	Обязательная часть					86	46	30	8	2	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					124	4	13	34	46	27
Б2	Практика	57%	43%	0%	21	21		3	6		12
Б2.О	Обязательная часть					12		3	6		3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					9					9
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9					9
ФТД	Факультативные дисциплины					3			1	2	
ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					3			1	2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы				44	53	39.6	41.7	43.8	40
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная				181.6	228	170	168	178	164
		необязательная				8.7	12		6	8	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				920	240	170	168	178	164
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.				12	12				
		Блок Б2				15		3	4		8
		Блок Б3				14					14
		Блок ФТД				14			6	8	
		Итого по всем блокам				963	240	173	178	186	186
	Аудиторная нагрузка (акад.час/год)	обязательная				139.6	180	126	124	132	136
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Эк)					5	6	6	6	6
		ЗАЧЕТЫ (За)					8	8	7	10	2
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					4	2	2		3
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)							1		
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)					1	1	1	1	1
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)					16	14	13	15	7
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					37.83%				
		в интерактивной форме					24.6%				
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						40.8%				
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						11.66%				