

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 28.03.2022 12:05:53  
Уникальный программный ключ:  
b261c06f25acbb0d1e6de5fc04abdfed0091d138

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФГБОУ ВО "ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"

УТВЕРЖДАЮ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 5 от 28.01.2021 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



Ректор  Суракатов Н.С.  
28.01.2021 г.

19.04.02

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Программа магистратуры: Процессы и аппараты пищевых производств  
Кафедра: Технологии пищевых производств, общественного питания и товароведения  
Факультет: Магистерской подготовки

Квалификация: магистр

Форма обучения: Очно-заочная

Срок получения образования: 2г 6м

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021  
Учебный год 2021-2022  
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020


СОГЛАСОВАНО

И.о. проректора по учебной работе  Баламирзоев Н.П./

И.о. начальника УМУ  Гусейнов М.Р./

Начальник ОМОиА  Гамзалова И.Ю./

Декан  Ашуралиева Р.К./

Зав. кафедрой  Демирова А.Ф./

### Календарный учебный график

| Мес | Сентябрь |     |      |       |       | Октябрь |      |       |       | Ноябрь |     |       |       | Декабрь |     |      |       | Январь |      |      |       | Февраль |      |     |      | Март  |      |     |      |       | Апрель |      |      |       | Май   |      |      |       | Июнь  |       |     |      | Июль  |       |      |      | Август |       |      |     |       |       |
|-----|----------|-----|------|-------|-------|---------|------|-------|-------|--------|-----|-------|-------|---------|-----|------|-------|--------|------|------|-------|---------|------|-----|------|-------|------|-----|------|-------|--------|------|------|-------|-------|------|------|-------|-------|-------|-----|------|-------|-------|------|------|--------|-------|------|-----|-------|-------|
|     | Числа    | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29-5    | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27-2   | 3-9 | 10-16 | 17-23 | 24-30   | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28  | 29-4 | 5-11 | 12-18 | 19-25   | 26-1 | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-1 | 2-8 | 9-15 | 16-22 | 23-29  | 30-5 | 6-12 | 13-19 | 20-26 | 27-3 | 4-10 | 11-17 | 18-24 | 25-31 | 1-7 | 8-14 | 15-21 | 22-28 | 29-5 | 6-12 | 13-19  | 20-26 | 27-2 | 3-9 | 10-16 | 17-23 |
| Нед | 1        | 2   | 3    | 4     | 5     | 6       | 7    | 8     | 9     | 10     | 11  | 12    | 13    | 14      | 15  | 16   | 17    | 18     | 19   | 20   | 21    | 22      | 23   | 24  | 25   | 26    | 27   | 28  | 29   | 30    | 31     | 32   | 33   | 34    | 35    | 36   | 37   | 38    | 39    | 40    | 41  | 42   | 43    | 44    | 45   | 46   | 47     | 48    | 49   | 50  | 51    | 52    |
| I   |          |     |      |       |       |         |      |       |       | *      |     |       |       |         |     |      |       |        | Э    | Э    | К     |         |      |     |      |       |      |     |      |       |        |      |      |       |       |      |      | Э     | Э     | П     | П   | П    | П     | К     | К    | К    | К      | К     | К    | К   | К     |       |
| II  |          |     |      |       |       |         |      |       |       | *      |     |       |       |         |     |      |       |        | Э    | Э    | К     |         |      |     |      |       |      |     |      |       |        |      |      |       |       |      |      |       |       | Э     | Э   | П    | П     | К     | К    | К    | К      | К     | К    | К   | К     | К     |
| III | К        | К   | К    | К     | Пд    | Пд      | Пд   | Пд    | Пд    | Пд     | Пд  | Пд    | Пд    | Пд      | Пд  | Пд   | Г     | Г      | Д    | Д    | Д     | Д       | К    | К   | К    | =     | =    | =   | =    | =     | =      | =    | =    | =     | =     | =    | =    | =     | =     | =     | =   | =    | =     | =     | =    | =    | =      | =     | =    | =   | =     |       |

### Сводные данные

| н  |  | Курс 1        |            |           | Курс 2        |            |           | Курс 3                              |        |          | Итого     |
|----|--|---------------|------------|-----------|---------------|------------|-----------|-------------------------------------|--------|----------|-----------|
|    |  | Сем. 1        | Сем. 2     | Всего     | Сем. 3        | Сем. 4     | Всего     | Сем. 5                              | Сем. 6 | Всего    |           |
| н  | Теоретическое обучение и практики  | 16 5/6        | 16 2/6     | 33 1/6    | 16 5/6        | 16 2/6     | 33 1/6    |                                     |        |          | 66 2/6    |
| Э  | Экзаменационные сессии   | 3             | 2 5/6      | 5 5/6     | 3             | 2 5/6      | 5 5/6     |                                     |        |          | 11 4/6    |
| П  | Производственная практика  |               | 4          | 4         |               | 2          | 2         |                                     |        |          | 6         |
| Пд | Преддипломная практика   |               |            |           |               |            |           | 12                                  |        | 12       | 12        |
| Д  | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы     |               |            |           |               |            |           | 4                                   |        | 4        | 4         |
| Г  | Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена                                     |               |            |           |               |            |           | 2                                   |        | 2        | 2         |
| К  | Каникулы   | 1             | 6          | 7         | 1             | 8          | 9         | 7                                   |        | 7        | 23        |
| *  | Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)                           | 1 1/6 (7 дн)  | 5/6 (5 дн) | 2 (12 дн) | 1 1/6 (7 дн)  | 5/6 (5 дн) | 2 (12 дн) | 1 (6 дн)                            |        | 1 (6 дн) | 5 (30 дн) |
|    | Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы) | более 39 нед. |            |           | более 39 нед. |            |           | не менее 12 нед. и не более 39 нед. |        |          |           |
|    | Итого  | 22            | 30         | 52        | 22            | 30         | 52        | 26                                  |        | 26       | 130       |
|    | Студентов  |               |            |           |               |            |           |                                     |        |          |           |
|    | Групп  |               |            |           |               |            |           |                                     |        |          |           |



| Считать в плане   | Индекс        | Наименование  | Форма контроля |       |             |    | з.е.       |      | Итого акад. часов |          |            |     |           |           | Курс 2 |     |    |    |           |      |     |     |     |           | Закрепленная |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
|---|---------------|---|----------------|-------|-------------|----|------------|------|-------------------|----------|------------|-----|-----------|-----------|--------|-----|----|----|-----------|------|-----|-----|-----|-----------|--------------|------|------|-----|------|-----|----|----|----|-----|-----|-----|----|----|----|----|-----|----|--|--|--|
|   |               |   | Экз мен        | Зачет | Зачет с оц. | КР | Экспертное | Факт | Экспертное        | По плану | Конт. раб. | СР  | Конт роль | Семестр 3 |        |     |    |    | Семестр 4 |      |     |     |     | Конт роль |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
|   |               |   |                |       |             |    |            |      |                   |          |            |     |           | з.е.      | Лек    | Лаб | Пр | СР | Конт роль | з.е. | Лек | Лаб | Пр  |           |              | СР   |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| <b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>                              |               |   |                |       |             |    |            |      |                   |          |            |     |           |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 78        | 78           | 2808 | 2808 | 813 | 1599 | 396 | 20 | 71 | 18 | 112 | 375 | 144 | 19 | 78 | 52 | 60 | 422 | 72 |  |  |  |
| <b>Обязательная часть</b>                                       |               |   |                |       |             |    |            |      |                   |          |            |     |           |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 41        | 41           | 1476 | 1476 | 424 | 872  | 180 | 11 | 44 | 9  | 69  | 202 | 72  | 15 | 69 | 43 | 43 | 349 | 36 |  |  |  |
| +   | Б1.О.01       | Философские вопросы естественных и технических наук   |                | 1     |             |    | 2          | 2    | 72                | 72       | 18         | 54  |           |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 51        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.О.02       | Стратегическое планирование и управление производством  |                | 3     |             |    | 2          | 2    | 72                | 72       | 18         | 54  |           | 2         | 9      |     | 9  | 54 |           |      |     |     |     | 24        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.О.03       | Методология, организация и представление научного исследования о пище                                   | 1              | 2     |             |    | 6          | 6    | 216               | 216      | 68         | 112 | 36        |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.О.04       | Научные основы производства пищевых продуктов из растительного сырья в герметичной таре                 | 23             |       |             | 3  | 6          | 6    | 216               | 216      | 52         | 92  | 72        | 3         | 9      |     | 17 | 46 | 36        |      |     |     |     | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.О.05       | Моделирование технологических процессов   | 3              |       |             |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 27         | 45  | 36        | 3         | 9      | 9   | 9  | 45 | 36        |      |     |     |     | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.О.06       | Компьютерные технологии в науке и образовании   |                | 4     |             |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 27         | 81  |           |           |        |     |    |    | 3         | 9    | 9   | 9   | 81  | 16        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.О.07       | Деловой иностранный язык  |                | 1     |             |    | 2          | 2    | 72                | 72       | 17         | 55  |           |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 13        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.О.08       | Социальные коммуникации. Психология   |                | 2     |             |    | 2          | 2    | 72                | 72       | 18         | 54  |           |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 34        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.О.09       | Современные технологии производства пищевых продуктов на предприятиях индустрии питания                 | 4              |       |             |    | 5          | 5    | 180               | 180      | 51         | 129 |           |           |        |     |    |    | 5         | 34   | 17  |     | 129 | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.О.10       | Проектирование предприятий по переработке растительного сырья   | 45             |       |             |    | 5          | 5    | 180               | 180      | 51         | 93  | 36        |           |        |     |    |    | 5         | 17   | 17  | 17  | 93  | 36        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.О.11       | Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов функционального и специализированного назначения |                | 3     |             |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 51         | 57  |           | 3         | 17     |     | 34 | 57 |           |      |     |     |     | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.О.12       | Численные методы обработки экспериментальных данных   |                | 4     |             |    | 2          | 2    | 72                | 72       | 26         | 46  |           |           |        |     |    |    | 2         | 9    |     | 17  | 46  | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| <b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b> |               |   |                |       |             |    |            |      |                   |          |            |     |           |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 37        | 37           | 1332 | 1332 | 389 | 727  | 216 | 9  | 27 | 9  | 43  | 173 | 72  | 4  | 9  | 9  | 17 | 73  | 36 |  |  |  |
| +   | Б1.В.01       | Научные основы санитарии и гигиены продуктов растительного производства                                 | 2              | 1     |             |    | 6          | 6    | 216               | 216      | 77         | 103 | 36        |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.В.02       | Тепловые процессы и аппараты пищевых производств  | 2              | 1     |             | 2  | 5          | 5    | 180               | 180      | 52         | 92  | 36        |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.В.03       | Оборудование предприятий по переработке растительного питания   | 1              |       |             | 1  | 4          | 4    | 144               | 144      | 43         | 65  | 36        |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.В.04       | Научные основы применения холода в пищевой промышленности   | 3              |       |             |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 26         | 46  | 36        | 3         | 9      |     | 17 | 46 | 36        |      |     |     |     | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.В.05       | Химия вкуса, цвета и аромата  | 4              |       |             |    | 4          | 4    | 144               | 144      | 35         | 73  | 36        |           |        |     |    |    | 4         | 9    | 9   | 17  | 73  | 36        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.В.06       | Патентное дело  | 3              |       |             |    | 4          | 4    | 144               | 144      | 27         | 81  | 36        | 4         | 9      | 9   | 9  | 81 | 36        |      |     |     |     | 46        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.В.07       | Научно-исследовательский семинар (НИР)  |                |       | 123         |    | 8          | 8    | 288               | 288      | 95         | 193 |           | 2         | 9      |     | 17 | 46 |           |      |     |     |     | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.В.ДВ.01    | <b>Дисциплины по выбору 1</b>   |                | 2     |             |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 34         | 74  |           |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.В.ДВ.01.01 | Механические и массообменные процессы и аппараты пищевых производств                                    |                | 2     |             |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 34         | 74  |           |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б1.В.ДВ.01.02 | Разработка новых технологий и технических решений для производства продуктов питания                    |                | 2     |             |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 34         | 74  |           |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| <b>Блок 2. Практика</b>   |               |   |                |       |             |    |            |      |                   |          |            |     |           |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 33        | 33           | 1188 | 1188 | 46  | 1142 |     | 1  |    |    | 17  | 19  |     | 8  | 2  |    | 17 | 269 |    |  |  |  |
| <b>Обязательная часть</b>                                       |               |   |                |       |             |    |            |      |                   |          |            |     |           |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 33        | 33           | 1188 | 1188 | 46  | 1142 |     | 1  |    |    | 17  | 19  |     | 8  | 2  |    | 17 | 269 |    |  |  |  |
| +   | Б2.О.01(П)    | Производственная (технологическая) практика   |                |       | 2           |    | 6          | 6    | 216               | 216      | 2          | 214 |           |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б2.О.02(П)    | Производственная (проектно-технологическая) практика  |                |       | 4           |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 2          | 106 |           |           |        |     |    |    | 3         | 2    |     |     | 106 | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б2.О.03(Н)    | Научно-исследовательская работа   |                |       | 34          |    | 6          | 6    | 216               | 216      | 34         | 182 |           | 1         |        | 17  | 19 |    | 5         |      |     | 17  | 163 | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б2.О.04(Пд)   | Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)                                    |                |       | 5           |    | 18         | 18   | 648               | 648      | 8          | 640 |           |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| <b>Блок 3. Государственная итоговая аттестация</b>              |               |   |                |       |             |    |            |      |                   |          |            |     |           |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 9         | 9            | 324  | 324  | 8   | 280  | 36  |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б3.01         | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена  | 5              |       |             |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 8          | 64  | 36        |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | Б3.02         | Выполнение, подготовка защиты и защита выпускной квалификационной работы                                |                |       |             |    | 6          | 6    | 216               | 216      |            | 216 |           |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| <b>ФТД. Факультативные дисциплины</b>                           |               |   |                |       |             |    |            |      |                   |          |            |     |           |           |        |     |    |    |           |      |     |     |     | 6         | 6            | 216  | 216  | 86  | 130  |     | 6  | 18 | 34 | 34  | 130 |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | ФТД.01        | Мембранные технологии в производстве продуктов питания  |                |       | 3           |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 43         | 65  |           | 3         | 9      | 17  | 17 | 65 |           |      |     |     |     | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |
| +   | ФТД.02        | Интенсификация процессов пищевых производств  |                |       | 3           |    | 3          | 3    | 108               | 108      | 43         | 65  |           | 3         | 9      | 17  | 17 | 65 |           |      |     |     |     | 48        |              |      |      |     |      |     |    |    |    |     |     |     |    |    |    |    |     |    |  |  |  |

|   | Итого                                   |       |              |          |      | Курс 1 |        |        | Курс 2 |        |        | Курс 3 |        |        |
|---|---|-------|--------------|----------|------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
|   | Баз.%                                   | Вар.% | ДВ(от Вар.)% | з.е.     |      | Всего  | Сем. 1 | Сем. 2 | Всего  | Сем. 3 | Сем. 4 | Всего  | Сем. 5 | Сем. 6 |
|   |   |       |              | Не менее | Факт |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| Итого (с факультативами)  |   |       |              | 108      | 126  | 45     | 19     | 26     | 54     | 27     | 27     | 27     | 27     |        |
| Итого по ОП (без факультативов)   |   |       |              | 108      | 120  | 45     | 19     | 26     | 48     | 21     | 27     | 27     | 27     |        |
| Дисциплины (модули)   | 53%                                     | 47%   | 8.1%         | 78       | 78   | 39     | 19     | 20     | 39     | 20     | 19     |        |        |        |
| Обязательная часть  |   |       |              |          | 41   | 15     | 7      | 8      | 26     | 11     | 15     |        |        |        |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений                          |   |       |              |          | 37   | 24     | 12     | 12     | 13     | 9      | 4      |        |        |        |
| Практика  | 100%                                    | 0%    | 0%           | 21       | 33   | 6      |        | 6      | 9      | 1      | 8      | 18     | 18     |        |
| Обязательная часть  |   |       |              |          | 33   | 6      |        | 6      | 9      | 1      | 8      | 18     | 18     |        |
| Часть, формируемая участниками образовательных отношений                          |   |       |              |          |      |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| Государственная итоговая аттестация   |   |       |              | 9        | 9    |        |        |        |        |        |        | 9      | 9      |        |
| Факультативные дисциплины   |   |       |              |          | 6    |        |        |        | 6      | 6      |        |        |        |        |
| Учебная нагрузка (акад.час/нед)   | ОП, факультативы (в период ТО)          |       |              |          | 42.9 | -      | 38.5   | 35.3   | -      | 49.2   | 48.5   | -      |        |        |
|   | ОП, факультативы (в период экз. сессий) |       |              |          | 34   | -      | 12     | 50.9   | -      | 48     | 25.5   | -      |        |        |
| Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)                                      | ОП                                      |       |              |          | 12.8 | -      | 12.8   | 12.7   | -      | 13     | 12.7   | -      |        |        |
| Суммарная контактная работа (акад. час)   | Блок Б1                                 |       |              |          | 813  | -      | 215    | 207    | -      | 201    | 190    | -      |        |        |
|   | Блок Б2                                 |       |              |          | 46   | -      |        | 2      | -      | 17     | 19     | -      | 8      |        |
|   | Блок Б3                                 |       |              |          | 8    | -      |        |        | -      |        |        | -      | 8      |        |
|   | Блок ФТД                                |       |              |          | 86   | -      |        |        | -      | 86     |        | -      |        |        |
|   | Итого по всем блокам                    |       |              |          | 953  | -      | 215    | 209    | -      | 304    | 209    | -      | 16     |        |
| Обязательные формы контроля   | ЭКЗАМЕН (Эк)                            |       |              |          |      | 5      | 2      | 3      | 7      | 4      | 3      | 2      | 2      |        |
|   | ЗАЧЕТ (За)                              |       |              |          |      | 7      | 4      | 3      | 4      | 2      | 2      |        |        |        |
|   | ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)                   |       |              |          |      | 3      | 1      | 2      | 4      | 2      | 2      | 1      | 1      |        |
|   | КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)                    |       |              |          |      | 2      | 1      | 1      | 1      | 1      |        |        |        |        |
| Процент ... занятий от аудиторных (%)   | лекционных                              |       |              |          |      | 37.52% |        |        |        |        |        |        |        |        |
| Объём обязательной части от общего объёма программы (%)                           |   |       |              |          |      | 61.7%  |        |        |        |        |        |        |        |        |
| Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%) |   |       |              |          |      | 28.95% |        |        |        |        |        |        |        |        |