

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Владимирский государственный университет имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых"  
Институт биологии и экологии



УТВЕРЖДАЮ

Ректор А.М. Саралидзе

"18" января 2018 г.

План одобрен НМС вуза  
Протокол № 6  
от 18 января 2018 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

Направление 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Направленность (профиль) "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"

Кафедра: Кафедра биологии и экологии

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладной бакалавриат
Форма обучения: Очная
Срок обучения: 4г

+	Виды профессиональной деятельности
<input checked="" type="checkbox"/>	производственно-технологическая
<input checked="" type="checkbox"/>	организационно-управленческая
<input checked="" type="checkbox"/>	расчетно-проектная

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018  
Учебный год 2018-2019  
Образовательный стандарт № 211 от 12.03.2015

### СОГЛАСОВАНО

Проректор по ОД [Signature] / А.А. Панфилов/

Начальник УМУ [Signature] / И.П. Шеин/

Директор ИБиЭ [Signature] / М.Е. Ильина/

Зав. кафедрой БиЭ [Signature] / Т.А. Трифонова/

### Календарный учебный график

Мес	Сентябрь			Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август					
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	у	у	у	у	у	у	у	у	у	*																																																	
II										*																																																	
III										*																																																	
IV	п	п	п	п	п	п	п	п	п	*																																																	

### Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого			
	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего				
у п	Теоретическое обучение и практики			17 4/6	17 4/6	35 2/6	17 4/6	15 4/6	33 2/6	17 4/6	15 4/6	33 2/6	17 4/6	7 5/6	25 3/6	127 3/6
Э	Экзаменационные сессии			3	2 4/6	5 4/6	3	2 4/6	5 4/6	3	2 4/6	5 4/6	3	1 4/6	4 4/6	21 4/6
У	Учебная практика				2	2		4	4							6
П	Производственная практика									4	4			4	4	8
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты													6	6	6
К	Каникулы			1	6	7	1	6	7	1	6	7	1	8 5/6	9 5/6	30 5/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)			1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	8 (48 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)				более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого				23	29	52	23	29	52	23	29	52	23	29	52	208
Студентов																
Групп																

№	Индекс	Наименование	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	СР				Конт роль	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр				СР	Конт роль	Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб			Пр	СР	Конт роль			Всего	Кон. такт.	Лек	Лаб	Пр	СР	Конт роль		
ИТОГО (с факультативами)				1080							30	20 4/6		1152							30	22 2/6		2232							60	43											
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1080							30			1152							30			2232						60													
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад. час/нед)		ОП, факультативы (в период ТО)		53									53										53																				
		ОП, факультативы (в период экз. сес.)		48									40.5										44.3																				
		Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		22.5									24.5										23.5																				
		Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)		22.5									24.5										23.5																				
		Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)											4.1										2.1																				
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ) И РАССРЕД. ПРАКТИКИ</b>				1080	396	90	72	234	540	144	30	ТО: 17 2/3 Э: 3		1044	504	144	126	234	432	108	27	ТО: 17 2/3 Э: 2 2/3		2124	900	234	198	468	972	252	57	ТО: 35 1/3 Э: 5 2/3											
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	72	36			36	36		2		За	72	36			36	36		2		За(2)	144	72			72	72		4		71	1234									
2	Б1.Б.02	История											Эк	108	54	18		36	27	27	3		Эк	108	54	18		36	27	27	3		70	2									
3	Б1.Б.03	Математика	Эк	144	36	18		18	72	36	4		ЗаО	72	54	18		36	18		2		Эк ЗаО	216	90	36		54	90	36	6		8	12									
4	Б1.Б.04	Информатика											За РГР	108	54	18	36		54		3		За РГР	108	54	18	36		54		3		27	2									
5	Б1.Б.05	Физика											Эк	144	72	36	36		45	27	4		Эк	144	72	36	36		45	27	4		10	23									
6	Б1.Б.06	Общая и неорганическая химия	Эк	108	54	18	36		18	36	3												Эк	108	54	18	36		18	36	3		15	1									
7	Б1.Б.07	Органическая химия											За	72	36	18	18		36		2		За	72	36	18	18		36		2		16	2									
8	Б1.Б.08	Биохимия											Эк	108	54	18	36		27	27	3		Эк	108	54	18	36		27	27	3		13	2									
9	Б1.Б.09	Инженерная и компьютерная графика	За	72	36			36	36		2		ЗаО	72	36			36	36		2		За ЗаО	144	72			72	72		4		19	12									
10	Б1.Б.15	Физическая культура и спорт	За	72	72			72			2												За	72	72			72			2		95	1									
11	Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания	Эк	180	72	18	36	18	72	36	5												Эк	180	72	18	36	18	72	36	5		143	1									
12	Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту											За	72	72			72					За	72	72			72					95	23456									
13	Б1.В.18	Документоведение	Эк	144	54	18		36	54	36	4												Эк	144	54	18		36	54	36	4		143	1									
14	Б1.В.19	Стандартизация в отрасли											Эк КР	108	36	18		18	45	27	3		Эк КР	108	36	18		18	45	27	3		143	2									
15	Б1.В.ДВ.01.01	Культурология	За	72	36	18		18	36		2												За	72	36	18		18	36		2		68	1									
16	Б1.В.ДВ.01.02	Социология	За	72	36	18		18	36		2												За	72	36	18		18	36		2		73	1									
17	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	За	216					216		6		За	108					108		3		За(2)	324					324		9		143	12									
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк(4) За(5)										Эк(4) За(5) ЗаО(2) КР РГР										Эк(8) За(10) ЗаО(2) КР РГР																				
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																																								
	Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности											За	108					108		3	2		108					108		3	2											
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>			(План)																																								
<b>КАНИКУЛЫ</b>																																											
												1										6										7											







	Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8
				Мин.	Макс.	Факт												
Итого (с факультативами)				223	259	241	60	30	30	60	30	30	61	30	31	60	30	30
Итого по ОП (без факультативов)				222	258	240	60	30	30	60	30	30	60	30	30	60	30	30
Дисциплины (модули)	45%	55%	32.7%	192	207	195	48	24	24	54	30	24	54	30	24	39	24	15
Базовая часть				84	102	88	39	18	21	26	11	15	14	9	5	9	4	5
Вариативная часть				105	108	107	9	6	3	28	19	9	40	21	19	30	20	10
Практики	0%	100%	0%	24	42	36	12	6	6	6		6	6		6	12	6	6
Вариативная часть				24	42	36	12	6	6	6		6	6		6	12	6	6
Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9
Базовая часть				6	9	9										9		9
Факультативы				1	1	1							1		1			
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					54.6	-	53	53	-	56.1	52.9	-	55.1	55.5	-	54.6	59.8
	ОП, факультативы (в период экз. сессий)					44.5	-	48	40.5	-	54	40.5	-	54	33.8	-	39	43.2
Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.					23.9	-	22.5	24.5	-	29.6	24.6	-	23.5	21.5	-	21.4	22.5
	элективные дисциплины по физ.к.					2.6	-		4.1	-	4.1	4.6	-	3.1	3.5	-		
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					3362	-	396	504	-	594	456	-	468	390	-	378	176
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.					324	-		72	-	72	72	-	54	54	-		
	Блок Б2						-			-			-			-		
	Блок Б3						-			-			-			-		
	Блок ФТД					16	-			-			-		16	-		
	Итого по всем блокам					3378	-	396	504	-	594	456	-	468	406	-	378	176
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)						8	4	4	8	4	4	7	4	3	5	3	2
	ЗАЧЕТ (За)						11	5	6	11	7	4	9	5	4	5	2	3
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						2		2	1		1	2		2	2	1	1
	КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)												1	1		2	2	
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)						1		1				2	1	1	1		1
	РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКАЯ РАБОТА (РГР)						1		1									
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					35.95%												
	в интерактивной форме					23.3%												

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОПК - 1; ОК - 6; ОК - 7; ОК - 8; ОПК - 2; ОК - 5; ОК - 2; ОК - 3; ОК - 1; ОК - 9; ОК - 4; ПК - 1; ПК - 6; ПК - 5; ПК - 9; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 8; ПК - 10; ПК - 12; ПК - 7; ПК - 19; ПК - 22; ПК - 21; ПК - 20; ПК - 18; ПК - 26; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24; ПК - 27
Б1.Б	Базовая часть	ОК - 7; ОПК - 2; ОК - 6; ОК - 8; ОК - 1; ОК - 3; ОК - 2; ОК - 9; ПК - 2; ПК - 7; ПК - 12; ПК - 1; ПК - 5; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 3; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 23; ПК - 26; ПК - 25
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК - 3; ОК - 9
Б1.Б.02	История	ОК - 1
Б1.Б.03	Математика	ПК - 5
Б1.Б.04	Информатика	ПК - 6
Б1.Б.05	Физика	ПК - 5
Б1.Б.06	Общая и неорганическая химия	ПК - 5
Б1.Б.07	Органическая химия	ПК - 5
Б1.Б.08	Биохимия	ПК - 5
Б1.Б.09	Инженерная и компьютерная графика	ПК - 6
Б1.Б.10	Философия	ОК - 1
Б1.Б.11	Прикладная механика	ПК - 2
Б1.Б.12	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК - 2; ПК - 23
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	ПК - 2
Б1.Б.14	Пищевая химия	ПК - 3; ПК - 5
Б1.Б.15	Физическая культура и спорт	ОК - 7
Б1.Б.16	Правоведение	ОК - 6
Б1.Б.17	Экология	ПК - 12
Б1.Б.18	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК - 2; ПК - 7; ПК - 1; ПК - 10
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания	ОПК - 2; ПК - 10; ПК - 1
Б1.Б.20	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ПК - 3; ПК - 5
Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности	ОК - 8; ПК - 12; ПК - 21
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	ПК - 6; ПК - 26; ПК - 25
Б1.Б.23	Экономика и управление производством	ОК - 2; ПК - 19
Б1.В	Вариативная часть	ОПК - 1; ОК - 2; ОПК - 2; ОК - 5; ОК - 4; ОК - 7; ПК - 4; ПК - 9; ПК - 11; ПК - 6; ПК - 5; ПК - 1; ПК - 10; ПК - 8; ПК - 3; ПК - 7; ПК - 12; ПК - 18; ПК - 22; ПК - 19; ПК - 20; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 27; ПК - 24
Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК - 7
Б1.В.02	Физическая химия	ПК - 5
Б1.В.03	Информационные технологии	ОПК - 1; ПК - 6
Б1.В.04	Биохимия зерна и хлебопечения	ПК - 5
Б1.В.05	Пищевая микробиология	ПК - 5
Б1.В.06	Тепло и хладотехника	ПК - 11; ПК - 23
Б1.В.07	Коллоидная химия	ПК - 5



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.08	Товароведение и экспертиза хлеба и хлебных изделий	ПК - 8; ПК - 10
Б1.В.09	Технология производства кондитерских изделий	ПК - 3; ПК - 10; ПК - 7
Б1.В.10	Органолептический анализ пищевых продуктов	ПК - 3
Б1.В.11	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции	ПК - 8; ПК - 12
Б1.В.12	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК - 8; ПК - 22
Б1.В.13	Водоочистка и водоотведение	ПК - 23
Б1.В.14	Управление качеством на предприятии	ОПК - 2; ПК - 7; ПК - 19; ПК - 25
Б1.В.15	Упаковка изделий хлебопекарной и кондитерской промышленности	ПК - 1
Б1.В.16	Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов	ОПК - 2; ПК - 8
Б1.В.17	Гигиена и санитария производства хлебобулочных и кондитерских изделий	ПК - 12
Б1.В.18	Документоведение	ОПК - 1; ОК - 5; ПК - 8; ПК - 24
Б1.В.19	Стандартизация в отрасли	ОПК - 1; ПК - 8; ПК - 24
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ОК - 4; ПК - 9
Б1.В.ДВ.01.01	Культурология	ОК - 4; ПК - 9
Б1.В.ДВ.01.02	Социология	ОК - 4; ПК - 22
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК - 19; ПК - 22
Б1.В.ДВ.02.01	Управление персоналом	ПК - 19; ПК - 22
Б1.В.ДВ.02.02	Основы кадровой политики на предприятии	ПК - 19; ПК - 22
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК - 5
Б1.В.ДВ.03.01	Химия природных органических соединений	ПК - 5
Б1.В.ДВ.03.02	Химия жиров	ПК - 5
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК - 5
Б1.В.ДВ.04.01	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	ПК - 5
Б1.В.ДВ.04.02	Физико-химические методы анализа пищевых продуктов	ПК - 5
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	ОПК - 2; ПК - 4; ПК - 18
Б1.В.ДВ.05.01	Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия	ОПК - 2; ПК - 4; ПК - 18
Б1.В.ДВ.05.02	Методы анализа пищевых продуктов	ОПК - 2; ПК - 18
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	ПК - 20; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24; ПК - 27
Б1.В.ДВ.06.01	Основы проектирования и оборудование хлебозаводов	ПК - 20; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24; ПК - 27
Б1.В.ДВ.06.02	Основы проектирования и оборудование кондитерских производств	ПК - 20; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24; ПК - 27
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)	ПК - 18

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.07.01	Хлебопекарные улучшители и практика их применения	ПК - 18
Б1.В.ДВ.07.02	Кондитерские жиры и эквиваленты какао-масла: практика применения	ПК - 18
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)	ПК - 10; ПК - 4; ПК - 18
Б1.В.ДВ.08.01	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий	ПК - 10; ПК - 4; ПК - 18
Б1.В.ДВ.08.02	Научные основы производства мучных и кондитерских изделий	ПК - 10; ПК - 4; ПК - 18
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины (модули) по выбору 9 (ДВ.9)	ОК - 2; ПК - 22; ПК - 19
Б1.В.ДВ.09.01	Менеджмент и маркетинг	ОК - 2; ПК - 22; ПК - 19
Б1.В.ДВ.09.02	Управление бизнес-процессами	ОК - 2; ПК - 22; ПК - 19
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины (модули) по выбору 10 (ДВ.10)	ПК - 3; ПК - 7; ПК - 10
Б1.В.ДВ.10.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ПК - 3; ПК - 7; ПК - 10
Б1.В.ДВ.10.02	Технология производства мучных кондитерских изделий	ПК - 3; ПК - 7; ПК - 10
Б2	Практики	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б2.В	Вариативная часть	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б2.В.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б2.В.04(П)	Преддипломная практика	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 11; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б2.В.05(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б3	Государственная итоговая аттестация	ПК - 8; ПК - 7; ПК - 6; ПК - 9; ПК - 11; ПК - 10; ПК - 5; ПК - 12; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 4; ПК - 3; ПК - 21; ПК - 20; ПК - 22; ПК - 18; ПК - 19; ПК - 26; ПК - 27; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24
Б3.Б	Базовая часть	ПК - 8; ПК - 7; ПК - 6; ПК - 9; ПК - 11; ПК - 10; ПК - 5; ПК - 12; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 4; ПК - 3; ПК - 21; ПК - 20; ПК - 22; ПК - 18; ПК - 19; ПК - 26; ПК - 27; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24
Б3.Б.01	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы	ПК - 8; ПК - 7; ПК - 6; ПК - 9; ПК - 11; ПК - 10; ПК - 5; ПК - 12; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 4; ПК - 3; ПК - 21; ПК - 20; ПК - 22; ПК - 18; ПК - 19; ПК - 26; ПК - 27; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
ФТД	Факультативы	ПК - 2; ПК - 6
ФТД.01	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	ПК - 2; ПК - 6