ЦЕНТРАЛЬНЫЙ СОЮЗ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ОБЩЕСТВ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"
Башкирский кооперативный институт (филиал)

Утверждаю

Ректор _____ *Бусыгин А.Е.*
"21" 04 2016 г.

РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 5 от 21.04.2016

подготовки бакалавров

19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания

направленность "Организация производства и обслуживания в индустрии питания"

Профессиональный стандарт "Повар" №610н от 08.09.2015г.
Профессиональный стандарт "Руководитель предприятия питания" №28/н от 07.05.2015г.

Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: прикладн. бакалавриат
Форма обучения: очная
Срок обучения: 4г

Виды деятельности
- производственно-технологическая - маркетинговая

Год начала подготовки 2016

Образовательный стандарт 1332
12.11.2015

Согласовано

Проректор- руководитель Департамента управления проектной деятельностью _____ / *Фальченко М.Г./*

Центральный союз потребительских обществ Российской Федерации

Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"
Башкирский кооперативный институт (филиал)

Утверждаю

Ректор _____ Бусыгин А.Е.

"21" 04 2016 г.

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
направленность: "Организация производства и обслуживания в индустрии питания"
форма обучения: очная
набор 2016 года

1. Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
	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	24 - 31
	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																		К	К	Э	Э																		У	У	Э	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
II																		К	К	Э	Э																			У	У	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
III																		К	К	Э	Э																	П	П	П	П	Э	Э	Э	К	К	К	К	К	К	К	К
IV																		К	К	Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	П						Э	Э	П	П	П	П	Д	Д	Г	Г	К	К	К	К	К	К	К	К

2. Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 1	сем. 2	Всего	
	Теоретическое обучение	17	17	**34**	17	18	**35**	17	16	**33**	17	5	**22**	124
Э	Экзаменационные сессии	2	4	**6**	2	3	**5**	2	3	**5**	2	2	**4**	20
У	Учебная практика		2	**2**		2	**2**							4
П	Производственная практика								4	**4**		12	**12**	16
Д	Выпускная квалификационная работа											2	**2**	2
Г	Гос. экзамены и/или защита ВКР											2	**2**	2
К	Каникулы	2	8	**10**	2	8	**10**	2	8	**10**	2	8	**10**	40
Итого		21	31	**52**	21	31	**52**	21	31	**52**	21	31	**52**	208

	Индекс	Наименование	Формы контроля					Всего часов					ЗЕТ		Распределение ЗЕТ													Закрепленная кафедра	
										в том числе					Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4					
			Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	По ЗЕТ	По плану	Контакт. раб. (по учеб.	СРС	Контроль	Экспертное	Факт	Итого	Сем. 1	Сем. 2	Итого	Сем. 1	Сем. 2	Итого	Сем. 1	Сем. 2	Итого	Сем. 1	Сем. 2	Код	Наименование
15	Б1.Б.1	История	1					180	180	68	76	36	5	5	5	5													
18	Б1.Б.2	Философия	2					180	180	68	76	36	5	5	5		5												
21	Б1.Б.3	Иностранный язык	4	1-3				360	360	168	156	36	10	10	4	2	2	5	3	3									
24	Б1.Б.4	Международный культурный обмен и деловая коммуникация	7	1				288	288	136	98	54	8	8	8	4	4												
27	Б1.Б.5	Психология и конфликтология	12					288	288	118	80	90	8	8	8	4	4												
30	Б1.Б.6	Корпоративная социальная ответственность	5					144	144	50	58	36	4	4							4	4							
33	Б1.Б.7	Экономическая теория	2	1			2	252	252	136	80	36	7	7	7	3	4												
36	Б1.Б.8	Правоведение	2	1				252	252	136	80	36	7	7	7	3	4												
39	Б1.Б.9	Управление карьерой и тайм-менеджмент	1			1		216	216	102	78	36	6	6	6	6													
42	Б1.Б.10	Физическая культура и спорт		2				72	72	32	40		2	2	2		2												
45	Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности		2				72	72	32	40		2	2	2		2												
48	Б1.Б.12	Информатика			2			108	108	20	88		3	3	3		3												
51	Б1.Б.13	Органическая химия в пищевых биотехнологиях		3				108	108	34	74		3	3				3	3										
54	Б1.Б.14	Процессы и аппараты пищевых производств	4	3				216	216	106	92	18	6	6				5	3	3									
57	Б1.Б.15	Оборудование предприятий общественного питания		4	5			180	180	122	58		5	5				2		2	3	3							
60	Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6		5		5	360	360	164	160	36	10	10							10	5	5						
63	Б1.Б.17	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	4					288	288	108	144	36	8	8				8		8									
66	Б1.Б.18	Оптимизация технологических процессов в общественном питании	6					216	216	54	116	36	6	6							6		6						
69	Б1.Б.19	Информационно-коммуникационные технологии управления предприятием общественного питания	4					216	216	72	126	18	6	5				6		6									
72	Б1.Б.20	Охрана труда и техника безопасности	6	5				216	216	132	65	18	6	6							6	3	3						
75	Б1.Б.21	Производственный контроль на предприятиях питания	6				6	215	215	64	116	36	6	6							6		6						
83	Б1.В.ОД.1	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение	4	3				216	215	104	76	35	6	6				5	3	3									
86	Б1.В.ОД.2	Маркетинг и экономика	7	6				324	324	132	156	35	9	9							3		3	6	6				
89	Б1.В.ОД.3	Модуль 1 Современные пищевые биотехнологии	3	3			1	648	648	305	234	108	18	18										18	9	9			
92	*Б1.В.ОД.3.1*	*Технология специальных видов питания*	*8*	*7*				*216*	*216*	*90*	*90*	*36*	*6*	*6*										*6*	*3*	*3*			
95	*Б1.В.ОД.3.2*	*Технология ресторанной продукции*	*8*	*7*			*8*	*216*	*216*	*108*	*72*	*36*	*6*	*6*										*6*	*3*	*3*			
98	*Б1.В.ОД.3.3*	*Промышленные технологии продукции общественного питания*	*8*	*7*				*216*	*216*	*108*	*72*	*36*	*6*	*6*										*6*	*3*	*3*			
102	Б1.В.ОД.4	Санитария, гигиена питания и эпидемиология	4	3				288	288	140	130	18	8	8				8	3	5									

105	Б1.В.ОД.5	Ценообразование		6					144	144	32	76	36	4	4								4		4					
112		Элективные курсы по физической культуре			1-6				328	328	328																			
117	Б1.В.ДВ.1.1	Основы бизнеса		3					216	216	102	60	54	6	6				6	6										
120	Б1.В.ДВ.1.2	Правовое регулирование профессиональной деятельности		3					216	216	102	60	54	6	6				6	6										
124	Б1.В.ДВ.2.1	Коммуникативная культура профессионала		3					216	216	102	60	54	6	6				6	6										
127	Б1.В.ДВ.2.2	Культура профессионального самообразования		3					216	216	102	60	54	6	6				6	6										
131	Б1.В.ДВ.3.1	Продвижение товаров и услуг		5					216	216	102	78	36	6	6							6	6							
134	Б1.В.ДВ.3.2	Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции		5					216	216	102	78	36	6	6							6	6							
138	Б1.В.ДВ.4.1	Стратегия управления взаимоотношениями с клиентами (CRM-системы)		5					216	216	102	78	36	6	6							6	6							
141	Б1.В.ДВ.4.2	Информационный менеджмент		5					216	216	102	78	36	6	6							6	6							
145	Б1.В.ДВ.5.1	Учет и налогообложение предпринимательской деятельности		7					216	216	102	78	36	6	6										6	6				
148	Б1.В.ДВ.5.2	Права потребителей: ответственность и риски предпринимателя		7					216	216	102	78	36	6	6										6	6				
152	Б1.В.ДВ.6.1	Кредитование бизнеса		7					216	216	102	78	36	6	6										6	6				
155	Б1.В.ДВ.6.2	Выход предпринимателя на зарубежные рынки: возможности и барьеры		7					216	216	102	78	36	6	6										6	5				
166	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий	Бар			2			108	108				3	3	3		3												
167	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности	Бар			4			108	108				3	3				3		3									
174	Б2.П.1	Практика по получению профессионального опыта исследовательской деятельности	Бар			6			216	216				6	6							6		6						
175	Б2.П.2	Практика по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности	Бар			8			432	432				12	12										12		12			
176	Б2.П.3	Преддипломная практика	Бар			8			216	216				6	6										6		6			
181	Б3	Государственная итоговая аттестация							216	216				6	6										6		6			

7;16	1	2	5	6	7	8	9	15	16	17	21	22	23	24	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65
			Формы контроля					Всего часов					ЗЕТ		Распределе...																						
										в том числе					Курс 1												Курс 2										
															Семестр 1 (17 нед)						Семестр 2 (13 нед)						Семестр 3 (17+6л)						Семестр 4 (16+6л)				
	Индекс	Наименование	Экзамены	Зачеты	Зачеты с оценкой	Курсовые проекты	Курсовые работы	По ЗЕТ	По плану	Ауд	СРС	Контроль	Экспертное	Факт	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль
4		Итого	30	24	2	1	4	8969	8980	3586	3035	1080	240	240	238	34	240	406	108	27	212	44	256	405	216	33	204	60	240	406	108	27	198	122	198	454	162
6		Итого по ООП (без факультативов)	30	24	3	1	4	8968	8968	3586	3006	1080	240	240	238	34	240	406	108	27	212	44	256	405	216	33	204	68	240	406	108	27	198	122	198	454	162
8		Б=60% В=40% ДВ(от В)=49,4%								47%	39%	14%																									
9		Итого по циклам	30	24	3	1	4	7672	7672	3590	3066	1080	204	204	238	34	240	406	108	27	212	44	256	405	216	30	204	68	240	406	108	27	198	122	198	454	162
11		Б=60% В=40% ДВ(от В)=49,4%								42%	39%	14%																									
12	Б1	Дисциплины (модули)	30	24	3	1	4	7672	7672	3596	3066	1080	204	204	238	34	240	406	108	27	212	44	256	405	216	30	204	68	240	406	108	27	198	122	198	454	162
14	Б1.Б	Базовая часть	27	12	3	1	2	4428	4428	1932	1902	594	173	173	256	34	196	406	108	27	212	44	256	406	216	30	34	68	16	206		9	144	122	90	329	108
15	Б1.Б.1	История	1	V				180	180	68	76	36	5	5	34		34	76	36	5																	
18	Б1.Б.2	Философия	2	V				180	180	68	76	36	5	5							34		34	76	36	5											
21	Б1.Б.3	Иностранный язык	4	1-3	V			360	360	180	156	36	10	10		34		30		2		34		36		2		50		50		3		50		22	36
24	Б1.Б.4	Международный культурный обмен и деловые коммуникации	2	1	V			288	288	136	98	54	8	8	34		34	75		4	34		34	22	54	4											
27	Б1.Б.5	Психология и конфликтология	12	V				288	288	118	80	90	8	8	34		16	58	36	4	34		24	22	54	4											
30	Б1.Б.6	Корпоративная социальная ответственность	5					144	144	50	58	36	4	4																							
33	Б1.Б.7	Экономическая теория	2	1	V		2	252	252	136	80	36	7	7	34		34	40		3	34		34	40	36	4											
36	Б1.Б.8	Правоведение	2	1	V			252	252	136	80	36	7	7	34		34	40		3	34		34	40	36	4											
39	Б1.Б.9	Управление карьерой и тайм-менеджмент	1		V	1		216	216	102	78	36	6	6	68		34	78	36	6																	
42	Б1.Б.10	Физическая культура и спорт		2	V			72	72	32	40		2	2							16		16	40		2											
45	Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности		2	V			72	72	32	40		2	2							16		16	40		2											
48	Б1.Б.12	Информатика			2	V		108	108	20	88		3	3							10	10		68		3											
51	Б1.Б.13	Органическая химия в пищевых биотехнологиях		3				108	108	34	74		3	3													16	18		74		3					
54	Б1.Б.14	Процессы и аппараты пищевых производств	4	3				216	216	106	92	18	6	6													16		16	74		3	36		36	18	18
57	Б1.Б.15	Оборудование предприятий общественного питания		4	5			180	180	132	98		5	5																			36		18	15	
60	Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6		5		5	360	360	164	160	36	10	10																							
63	Б1.Б.17	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	4					288	280	106	144	36	8	8																			36	36	36	144	36
66	Б1.Б.18	Оптимизация технологических процессов в общественном питании	6					216	216	64	116	36	6	6																							
69	Б1.Б.19	Информационно-коммуникационные технологии управления предприятием общественного питания	4					216	216	72	126	18	6	6																			36	36		126	18
72	Б1.Б.20	Охрана труда и техника безопасности	6	5				216	216	132	66	18	6	6																							
75	Б1.Б.21	Производственный контроль на предприятиях питания	6				6	216	216	64	116	36	6	6																							
78	*																																				
80	Б1.В	Вариативная часть	13	12			1	3244	3244	1654	1104	486	91	91			54						54				170		224	200	108	18	54		100	126	54
82	Б1.В.ОД	Обязательные дисциплины	7	6			1	1620	1620	724	692	234	45	45													68		68	80		6	54		54	126	54
83	Б1.В.ОД.1	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение	4	3				216	216	104	78	36	6	6													34		34	40		3	18		18	35	36
86	Б1.В.ОД.2	Маркетинг и реклама	7	6				324	324	132	156	36	9	9																							
89	Б1.В.ОД.3	Модуль 1 Современные пищевые биотехнологии	3	3			1	648	648	306	234	108	18	18																							
92	Б1.В.ОД.3.1	*Технология специальных видов питания*	*8*	*7*				216	216	90	90	36	6	6																							

95	Б1.В.ОД.1.2	Технология ресторанной продукции			8	7			8	216	216	108	72	36	6	6																			
96	Б1.В.ОД.1.3	Промышленные технологии продукции общественного питания			8	7				216	216	108	72	36	6	6																			
101	*																																		
102	Б1.В.ОД.4	Санитария, гигиена питания и эпидемиология			4	3				288	288	140	130	18	8	8											34	34	40		3	36	36	90	18
105	Б1.В.ОД.5	Ценообразование			6					144	144	32	76	36	4	4																			
108	*																																		
110	Б1.В.ДВ	Дисциплины по выбору			5	6				1624	1624	940	432	252	36	56		54					54				102	156	120	108	12		54		
112		Элективные курсы по физической культуре				1-6				328	328	328						54					54					54					54		
116	Б1.В.ДВ.1																																		
117	1	Основы бизнеса			3					216	216	102	60	54	6	6											34	68	60	54	6				
120	2	Правовое регулирование профессиональной деятельности			3					216	216	102	60	54	6	6											34	68	60	54	6				
121	*																																		
123	Б1.В.ДВ.2																																		
124	1	Коммуникативная культура профессионала			3					216	216	102	60	54	6	6											68	34	50	54	6				
127	2	Культура профессионального самообразования			3					216	216	102	60	54	6	6											68	34	50	54	6				
128	*																																		
130	Б1.В.ДВ.3																																		
131	1	Продвижение товаров и услуг			5					216	216	102	78	36	6	6																			
134	2	Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции			5					216	216	102	78	36	6	6																			
135	*																																		
137	Б1.В.ДВ.4																																		
138	1	Стратегия управления взаимоотношениями с клиентами (CRM-системы)			5					216	216	102	78	36	6	6																			
141	2	Информационный менеджмент			5					216	216	102	78	36	6	6																			
142	*																																		
144	Б1.В.ДВ.5																																		
145	1	Учет и налогообложение предпринимательской деятельности			7					216	216	102	78	36	6	6																			
148	2	Права потребителей: ответственность и риски предпринимателя			7					216	216	102	78	36	6	6																			
149	*																																		
151	Б1.В.ДВ.6																																		
152	1	Кредитование бизнеса			7					216	216	102	78	36	6	6																			
155	2	Выход предпринимателя на зарубежные рынки: возможности и барьеры			7					216	216	102	78	36	6	6																			
156	*																																		
159	ДВ*																																		
161										Часов					ЗЕТ			Часов					Часов					Часов					Часов		
162	Индекс	Наименование	Вар	Рас ср.	Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР	По ЗЕТ	Всего	Ауд	СР	ЗЕТ	Эксп	Факт	Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Итого	СР	Ауд	ЗЕТ	Недель	Итого	СР	Ауд
163	Б2	Практики								1080	1080				30	30						2	108			3						2	108		
165	Б2.У	Учебная практика								216	216				6	6						2	108			3						2	108		
166	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий	Вар				2			108	108				3	3						2	108			3									
167	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности	Вар				4			108	108				3	3																2	108		
168	*																																		
170	Б2.Н	Научно-исследовательская работа																																	

171	*																																		
173	Б2.П	Производственная практика								864	864				24	24																			
174	Б2.П.1	Практика по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности	Вар				6			216	216				6	6																			
175	Б2.П.2	Практика по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности	Вар				8			432	432				12	12																			
176	Б2.П.3	Преддипломная практика	Вар				8			216	216				6	6																			
177	*																																		
179	Индекс	Наименование	Вар.	Рас ср.	Экз	Зач	Зач. с О.	КП	КР	Часов					ЗЕТ		Недель	Часов			ЗЕТ	Недель	Часов			ЗЕТ	Недель	Часов			ЗЕТ	Недель	Часов		
180										По ЗЕТ	Всего	Ауд	СР	ЗЕТ	Экспт	Факт		Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд
181	Б3	Государственная итоговая аттестация								216	216				6	6																			
183	ФТД	Факультативы																																	
184	*																																		

66	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	142	******	144,00	145	146	147	148	149
ние по курсам и семестрам																																
	Курс 3												Курс 4																			
	Семестр 5 [17 нед]						Семестр 6 [16 нед]						Семестр 7 [17 нед]						Семестр 8 [14 нед]													
ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СРС	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Ауд (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	Код	Наименование	Компетенции
33	238		274	406	108	27	192		250	426	162	33	220	102	136	406	108	27	60	60		96	108	33	-		44,5%	528				
33	238		274	406	108	27	192		250	426	162	33	220	102	136	406	108	27	60	60		96	108	33	-		44,5%	528				
30	238		274	406	108	27	192		250	426	162	27	220	102	136	406	108	27	60	60		96	108	9	-		44,5%	528				
30	238		274	406	108	27	192		250	426	162	27	220	102	136	406	108	27	60	60		96	108	9	-		44,5%	528				
22	236		119	290	36	16	144		144	369	126	20													-		39,1%	300				
																									36		50%	12				ОК-2
																									36		50%	12				ОК-1
3																									36							ОК-5
																									36		50%	24				ОК-9
																									35		42,4%	28				ОК-6
	34		16	38	36	4																			36		22%	52				ОК-6
																									36		50%	12				ОС-5
																									36		50%	24				ОС-4
																									36		33,3%	12				ОК-7
																									36		50%	6				ОК-8
																									36		50%	6				ОК-9
																									36							СПК-1
																									36			12				СПК-2
3																									35		48,1%	24				ОПК-4
2	34		34	40		3																			36		42,6%	24				ОПК-5
	34		34	112		5	43		48	48	36	5													36		50%	24				ОПК-6
8																									36		33,3%	18				СПК-3
							32		32	116	36	6													36		50%	17				СПК-2
6																									35			12				ПК-2
	34		34	40		3	32		32	26	18	3													36		50%	24				ОПК-7
							32		32	116	36	6													36		50%	12				ДПК-2; ОПК-3
8	102		156	166	72	12	48		108	123	36	7	220	102	136	406	108	27	60	60		96	108	9			50,7%	220				
8							48		48	123	36	7	118	102	24	292	36	15	60	60		96	108	9	-		20,6%	156				
3																									35		50%	24				ПК-1
							32		32	44		3	34		34	112	36	6							36		50%	24				ПК-30, 31, 32, 33
													84	102		138		9	60	60		96	108	9	-			72				
													16	34		58		3	20	20		32	36	3	36			24				ДПК-1

													34	34		40		3	20	20		32	36	3	36			24				ДПК-2; ПК-6
													34	34		40		3	20	20		32	36	3	36			24				ПК-5
5																									36		50%	24				ПК-3
							16		16	76	36	4													36		50%	12				ПК-31
	202		156	156	72	12			58				102		102	156	72	12									67.4%	72				
			54						58																36		100%					ОК-8
																									36		66.7%	12				ПКВ-1, 2
																									36		66.7%	12				ПКВ-1, 2
																									36		33.3%	12				ПКВ-1, 2
																									36		33.3%	12				ПКВ-1, 2
	34		68	78	36	6																			36		66.7%	12				ПКВ-1, 2
	34		68	78	36	6																			36		66.7%	12				ПКВ-1, 2
	68		34	78	36	6																			36		33.3%	12				ПКВ-1, 2
	68		34	78	36	6																			36		33.3%	12				ПКВ-1, 2
													68		34	78	36	6							36		33.3%	12				ПКВ-1, 2
													68		34	78	36	6							36		33.3%	12				ПКВ-1, 2
													34		68	78	36	6							36		66.7%	12				ПКВ-1, 2
													34		68	78	36	6							36		66.7%	12				ПКВ-1, 2

ЗЕТ	Недель	Часов			ЗЕТ	Недель	Часов			ЗЕТ	Недель	Часов			ЗЕТ	Недель	Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.		Контроль
		Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд			Итого	СР	Ауд					
3						4	216			6						12	840			18				
3																								
																					36	1,50		ОПК-1; ПК-2
3																					36	1,50		СК-1

							4		216			6							12		648			18						
							4		216			6													36	1,50				ПК-30, 31, 32, 33
																			8		432			12	36	1,50				ПК-3, 4, 5
																			4		216			6	36	1,50				СПК-1, 2, 3, 4, 5; ПК-5

ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Недель		Часов			ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нел.				Компетенции
			Итого	СР	Ауд				Итого	СР	Ауд.				Итого	СР	Ауд.				Итого	СР	Ауд.							
																			4					6	36	1,50				ДПК-1, 2; СК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8; ОПК-1, 2, 3, 4, 5; ПК-1, 2, 3, 4, 5, 6, 30, 31, 32, 33

1	ДПК-1	способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания
	Б1.В.ОД.3.1	Технология специальных видов питания
	Б1.В.ОД.3.2	Технология ресторанной продукции
	Б3	Государственная итоговая аттестация
2	ДПК-2	способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг
	Б1.Б.21	Производственный контроль на предприятиях питания
	Б3	Государственная итоговая аттестация
3	ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
	Б1.Б.2	Философия
	Б3	Государственная итоговая аттестация
4	ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
	Б1.Б.1	История
	Б3	Государственная итоговая аттестация
5	ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
	Б1.Б.7	Экономическая теория
	Б3	Государственная итоговая аттестация
6	ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности
	Б1.Б.8	Правоведение
	Б3	Государственная итоговая аттестация
7	ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
	Б1.Б.3	Иностранный язык
	Б1.Б.4	Международный культурный обмен и деловые коммуникации
	Б3	Государственная итоговая аттестация
8	ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
	Б1.Б.5	Психология и конфликтология
	Б1.Б.6	Корпоративная социальная ответственность
	Б3	Государственная итоговая аттестация
9	ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию
	Б1.Б.9	Управление карьерой и тайм-менеджмент
	Б3	Государственная итоговая аттестация
10	ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
	Б1.Б.10	Физическая культура и спорт

		Элективные курсы по физической культуре
11	ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
	Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности
	Б3	Государственная итоговая аттестация
12	ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий
	Б1.Б.12	Информатика
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Государственная итоговая аттестация
13	ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
	Б1.Б.13	Органическая химия в пищевых биотехнологиях
	Б1.Б.18	Оптимизация технологических процессов в общественном питании
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Государственная итоговая аттестация
14	ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
	Б1.Б.17	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров
	Б1.Б.21	Производственный контроль на предприятиях питания
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Государственная итоговая аттестация
15	ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания
	Б1.Б.14	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.Б.20	Охрана труда и техника безопасности
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Государственная итоговая аттестация
16	ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
	Б1.Б.15	Оборудование предприятий общественного питания
	Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Государственная итоговая аттестация
17	ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
	Б1.В.ОД.1	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение

	Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности
	Б3	Государственная итоговая аттестация
18	ПК-2	владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования
	Б1.Б.19	Информационно-коммуникационные технологии управления предприятием общественного питания
	Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий
	Б3	Государственная итоговая аттестация
19	ПК-3	владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест
	Б1.В.ОД.4	Санитария, гигиена питания и эпидемиология
	Б2.П.2	Практика по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности
	Б3	Государственная итоговая аттестация
20	ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения
	Б1.В.ОД.3	Модуль 1 Современные пищевые биотехнологии
	Б2.П.2	Практика по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности
	Б3	Государственная итоговая аттестация
21	ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство
	Б1.В.ОД.3	Модуль 1 Современные пищевые биотехнологии
	Б1.В.ОД.3.3	Промышленные технологии продукции общественного питания
	Б2.П.2	Практика по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности
	Б3	Государственная итоговая аттестация
22	ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания
	Б1.В.ОД.3	Модуль 1 Современные пищевые биотехнологии
	Б1.В.ОД.3.2	Технология ресторанной продукции
	Б2.П.3	Преддипломная практика
	Б3	Государственная итоговая аттестация
23	ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
24	ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала
25	ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях

26	ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания
27	ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства
28	ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды
29	ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания
30	ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля
31	ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию
32	ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов
33	ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов
34	ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия
35	ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг
36	ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения
37	ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации
38	ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия
39	ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
40	ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов
41	ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания
42	ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований
43	ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания

44	ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)
45	ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта
46	ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания
	Б1.В.ОД.2	Маркетинг и реклама
	Б2.П.1	Практика по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности
	Б3	Государственная итоговая аттестация
47	ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой
	Б1.В.ОД.2	Маркетинг и реклама
	Б1.В.ОД.5	Ценообразование
	Б2.П.1	Практика по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности
	Б3	Государственная итоговая аттестация
48	ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке
	Б1.В.ОД.2	Маркетинг и реклама
	Б2.П.1	Практика по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности
	Б3	Государственная итоговая аттестация
49	ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания
	Б1.В.ОД.2	Маркетинг и реклама
	Б2.П.1	Практика по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности
	Б3	Государственная итоговая аттестация
50	ПКВ-1	способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса
	Б1.В.ДВ.1.1	Основы бизнеса
	Б1.В.ДВ.1.2	Правовое регулирование профессиональной деятельности
	Б1.В.ДВ.2.1	Коммуникативная культура профессионала
	Б1.В.ДВ.2.2	Культура профессионального самообразования
	Б1.В.ДВ.3.1	Продвижение товаров и услуг

	Б1.В.ДВ.3.2	Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции
	Б1.В.ДВ.4.1	Стратегия управления взаимоотношениями с клиентами (CRM-системы)
	Б1.В.ДВ.4.2	Информационный менеджмент
	Б1.В.ДВ.5.1	Учет и налогообложение предпринимательской деятельности
	Б1.В.ДВ.5.2	Права потребителей: ответственность и риски предпринимателя
	Б1.В.ДВ.6.1	Кредитование бизнеса
	Б1.В.ДВ.6.2	Выход предпринимателя на зарубежные рынки: возможности и барьеры
51	ПКВ-2	способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями
	Б1.В.ДВ.1.1	Основы бизнеса
	Б1.В.ДВ.1.2	Правовое регулирование профессиональной деятельности
	Б1.В.ДВ.2.1	Коммуникативная культура профессионала
	Б1.В.ДВ.2.2	Культура профессионального самообразования
	Б1.В.ДВ.3.1	Продвижение товаров и услуг
	Б1.В.ДВ.3.2	Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции
	Б1.В.ДВ.4.1	Стратегия управления взаимоотношениями с клиентами (CRM-системы)
	Б1.В.ДВ.4.2	Информационный менеджмент
	Б1.В.ДВ.5.1	Учет и налогообложение предпринимательской деятельности
	Б1.В.ДВ.5.2	Права потребителей: ответственность и риски предпринимателя
	Б1.В.ДВ.6.1	Кредитование бизнеса
	Б1.В.ДВ.6.2	Выход предпринимателя на зарубежные рынки: возможности и барьеры

*

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1	**Дисциплины (модули)**		**ДПК-1 ОПК-2 ПК-32**	**ДПК-2 ОПК-3 ПК-33**	**ОК-1 ОПК-4 ПКВ-1**	**ОК-2 ОПК-5 ПКВ-2**	**ОК-3 ПК-1**	**ОК-4 ПК-2**	**ОК-5 ПК-3**	**ОК-6 ПК-4**	**ОК-7 ПК-5**	**ОК-8 ПК-6**	**ОК-9 ПК-30**	**ОПК-1 ПК-31**
Б1.Б.1	История		ОК-2											
Б1.Б.2	Философия		ОК-1											
Б1.Б.3	Иностранный язык		ОК-5											
Б1.Б.4	Международный культурный обмен и деловые коммуникации		ОК-5											
Б1.Б.5	Психология и конфликтология		ОК-6											
Б1.Б.6	Корпоративная социальная ответственность		ОК-6											
Б1.Б.7	Экономическая теория		ОК-3											
Б1.Б.8	Правоведение		ОК-4											
Б1.Б.9	Управление карьерой и тайм-менеджмент		ОК-7											
Б1.Б.10	Физическая культура и спорт		ОК-8											
Б1.Б.11	Безопасность жизнедеятельности		ОК-9											
Б1.Б.12	Информатика		ОПК-1											
Б1.Б.13	Органическая химия в пищевых биотехнологиях		ОПК-2											
Б1.Б.14	Процессы и аппараты пищевых производств		ОПК-4											
Б1.Б.15	Оборудование предприятий общественного питания		ОПК-5											
Б1.Б.16	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		ОПК-5											
Б1.Б.17	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров		ОПК-3											
Б1.Б.18	Оптимизация технологических процессов в общественном питании		ОПК-2											
Б1.Б.19	Информационно-коммуникационные технологии управления предприятием общественного питания		ПК-2											
Б1.Б.20	Охрана труда и техника безопасности		ОПК-4											
Б1.Б.21	Производственный контроль на предприятиях питания		ОПК-3	ДПК-2										
Б1.В.ОД.1	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение		ПК-1											
Б1.В.ОД.2	Маркетинг и реклама		ПК-30	ПК-31	ПК-32	ПК-33								
Б1.В.ОД.3	**Модуль 1 Современные пищевые биотехнологии**		ПК-4	ПК-5	ПК-6									
Б1.В.ОД.3.1	*Технология специальных видов питания*		ДПК-1											
Б1.В.ОД.3.2	*Технология ресторанной продукции*		ПК-6	ДПК-1										
Б1.В.ОД.3.3	*Промышленные технологии продукции общественного питания*		ПК-5											
Б1.В.ОД.4	Санитария, гигиена питания и эпидемиология		ПК-3											
Б1.В.ОД.5	Ценообразование		ПК-31											

	Элективные курсы по физической культуре	ОК-8											
Б1.В.ДВ.1.1	Основы бизнеса	ПКВ-1	ПКВ-2										
Б1.В.ДВ.1.2	Правовое регулирование профессиональной деятельности	ПКВ-1	ПКВ-2										
Б1.В.ДВ.2.1	Коммуникативная культура профессионала	ПКВ-1	ПКВ-2										
Б1.В.ДВ.2.2	Культура профессионального самообразования	ПКВ-1	ПКВ-2										
Б1.В.ДВ.3.1	Продвижение товаров и услуг	ПКВ-1	ПКВ-2										
Б1.В.ДВ.3.2	Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции	ПКВ-1	ПКВ-2										
Б1.В.ДВ.4.1	Стратегия управления взаимоотношениями с клиентами (CRM-системы)	ПКВ-1	ПКВ-2										
Б1.В.ДВ.4.2	Информационный менеджмент	ПКВ-1	ПКВ-2										
Б1.В.ДВ.5.1	Учет и налогообложение предпринимательской деятельности	ПКВ-1	ПКВ-2										
Б1.В.ДВ.5.2	Права потребителей: ответственность и риски предпринимателя	ПКВ-1	ПКВ-2										
Б1.В.ДВ.6.1	Кредитование бизнеса	ПКВ-1	ПКВ-2										
Б1.В.ДВ.6.2	Выход предпринимателя на зарубежные рынки: возможности и барьеры	ПКВ-1	ПКВ-2										
Б2	**Практики**	**ОПК-1 ПК-31**	**ОПК-2 ПК-32**	**ОПК-3 ПК-33**	**ОПК-4**	**ОПК-5**	**ПК-1**	**ПК-2**	**ПК-3**	**ПК-4**	**ПК-5**	**ПК-6**	**ПК-30**
Б2.У.1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий	ОПК-1	ПК-2										
Б2.У.2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков производственно-технологической деятельности	ПК-1											
Б2.П.1	Практика по получению профессионального опыта маркетинговой деятельности	ПК-30	ПК-31	ПК-32	ПК-33								
Б2.П.2	Практика по получению профессионального опыта производственно-технологической деятельности	ПК-3	ПК-4	ПК-6									
Б2.П.3	Преддипломная практика	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-6						
Б3	**Государственная итоговая аттестация**	**ДПК-1 ОПК-3 ПК-33**	**ДПК-2 ОПК-4**	**ОК-1 ОПК-5**	**ОК-2 ПК-1**	**ОК-3 ПК-2**	**ОК-4 ПК-3**	**ОК-5 ПК-4**	**ОК-6 ПК-5**	**ОК-7 ПК-6**	**ОК-9 ПК-30**	**ОПК-1 ПК-31**	**ОПК-2 ПК-32**
ФТД	**Факультативы**												

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	ЗЕТ			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8
					Мин.	Макс.	Факт												
	Итого				234	246	240	60	27	33	60	27	33	60	27	33	60	27	33
	Итого по ООП (без факультативов)				234	246	240	60	27	33	60	27	33	60	27	33	60	27	33
	Итого по блоку Б1	80%	40%	44.4%	201	204	204	57	27	30	57	27	30	54	27	27	36	27	9
Б1	Дисциплины (модули)	80%	40%	44.4%	201	204	204	57	27	30	57	27	30	54	27	27	36	27	9
Б1.Б	Базовая часть				81	123	123	57	27	30	31	9	22	35	15	20			
Б1.В	Вариативная часть				81	120	81				26	18	8	19	12	7	36	27	9
Б2	Практики				27	33	30	3		3	3		3	6		6	18		18
Б2.Б	Базовая часть																		
Б2.В	Вариативная часть				27	33	30	3		3	3		3	6		6	18		18
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	6										6		6
Б3.Б	Базовая часть				6	9	6										6		6
Б3.В	Вариативная часть																		
ФТД	Факультативы																		
	Доля ... занятий от аудиторных	лекционных					47.95%												
		в интерактивной форме					16.2%												
	Учебная нагрузка (час/нед)	ООП, факультативы (в период ТО)					53.2	-	54	54	-	54	54	-	54	54.3	-	50.9	43.2
		ООП, факультативы (в период экз. сессий)					54	-	54	54	-	54	54	-	54	54	-	54	54
		Аудиторная (ООП - элект.курсы по физ.к.)(чистое ТО)					26.3	-	27	27	-	27	25.8	-	27	24	-	27	24
		Ауд. (ООП - элект.курсы по физ.к.) с расср. практ. и НИР					26.3	-	27	27	-	27	25.8	-	27	24	-	27	24
		Аудиторная (элект.курсы по физ.к.)					2.7	-	3.2	3.2	-	3.2	3	-	3.2	3.7	-		
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						8	3	5	8	2	6	8	3	5	6	3	3
		ЗАЧЕТЫ (За)						7	4	3	6	5	1	2	1	1	3	3	
		ЗАЧЕТЫ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)						1		1				2	2				
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)						1	1										
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)						1		1				2	1	1	1		1
		КОНТРОЛЬНЫЕ (К)																	
		ОЦЕНКИ ПО РЕЙТИНГУ (Оц)																	
		РЕФЕРАТЫ (Реф)																	
		ЭССЕ (Эс)																	
		РГР (РГР)																	