Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования Центросоюза Российской Федерации "Российский университет кооперации"
Владимирский филиал

УТВЕРЖДАЮ
Ректор Набиева А.Р.
"16" 12 2021

План утвержден Ученым советом
Протокол № 1 от 26.08.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Кафедра: Современного образования

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Очная

Срок обучения: 4г

Образовательный стандарт № 1047 от 17.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*	*Номер*	Дата
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	59004	17.07.2020
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)		
33.011	ПОВАР	39023	29.09.2015
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	37510	02.06.2015

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе / *Леошко В.П.*/

Заместитель директора Владимирского филиала / *Нефедова К.А.*/

Зав. кафедрой современного образования / *Искяндерова Т.А.*/

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов						Курс 1		Курс 2		Курс 3		Курс 4		Курс 5		Курс 6		Курс 7	
																Сем. 1	Сем. 2	Сем. 3	Сем. 4	Сем. 5	Сем. 6	Сем. 7	Сем. 8	Сем. 9	Сем. A	Сем. B	Сем. C	Сем. D	Сем. E
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Контакт часы	Ауд.	СР	Контроль	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.
Блок 1.Дисциплины (модули)																													
Обязательная часть																													
+	Б1.О.01	Философия		1				3	3	108	108	52.5	52	55.5		3													
+	Б1.О.02	История	1					3	3	108	108	52.5	52	19.5	36	3													
+	Б1.О.03	Иностранный язык	4	123				10	10	360	360	182.0	180	142.0	36	2	2	2	4										
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		2				2	2	72	72	34.5	34	37.5			2												
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	72	72	34.5	34	37.5		2													
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации	1					4	4	144	144	50.5	50	57.5	36	4													
+	Б1.О.07	Информационные технологии	1					5	5	180	180	68.5	68	75.5	36	5													
+	Б1.О.08	Экономика	1					4	4	144	144	50.5	50	57.5	36	4													
+	Б1.О.09	Управление карьерой и тайм-менеджмент	2					4	4	144	144	48.5	48	59.5	36		4												
+	Б1.О.10	Психология и конфликтология	2					4	4	144	144	48.5	48	59.5	36		4												
+	Б1.О.11	Основы менеджмента	2					4	4	144	144	48.5	48	59.5	36		4												
+	Б1.О.12	Правоведение		2				3	3	108	108	48.5	48	59.5			3												
+	Б1.О.13	Теория принятия решений и управления рисками	3					4	4	144	144	50.5	50	57.5	36			4											
+	Б1.О.14	Химия	1					7	7	252	252	86.5	86	129.5	36	7													
+	Б1.О.15	Физика	2					4	4	144	144	50.5	50	57.5	36		4												
+	Б1.О.16	Коллоидная химия	2					4	4	144	144	50.5	50	57.5	36		4												
+	Б1.О.17	Методы контроля качества сырья и готовой продукции	3					5	5	180	180	64.5	64	79.5	36			5											
+	Б1.О.18	Оборудование предприятий общественного питания	3					6	6	216	216	80.5	80	99.5	36			6											
+	Б1.О.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	5			6	8	8	288	288	133.0	130	119.0	36					3	5								
+	Б1.О.20	Технология продукции общественного питания	5	4			5	8	8	288	288	147.0	144	105.0	36				3	5									
+	Б1.О.ДВ.01	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**		**123456**						**328**	**328**	**328**	**328**																
-	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		123456						328	328	328	328																
+	Б1.О.ДВ.01.02	Прикладная физическая культура		123456						328	328	328	328																
-	Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура		123456						328	328	328	328																
								94	*94*	*3712*	*3712*	*1710.5*	*1694*	*1425.5*	*576*	*30*	*27*	*17*	*7*	*8*	*5*								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																													
+	Б1.В.01	Микробиология		2				3	3	108	108	48.5	48	59.5			3												
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания		3				3	3	108	108	50.5	50	57.5				3											
+	Б1.В.03	Охрана труда		4				3	3	108	108	46.5	46	61.5					3										
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров	3					5	5	180	180	66.5	66	77.5	36			5											
+	Б1.В.05	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3					5	5	180	180	66.5	66	77.5	36			5											
+	Б1.В.06	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4					4	4	144	144	60.5	60	47.5	36				4										
+	Б1.В.07	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение	4					6	6	216	216	76.5	76	103.5	36				6										

+	Б1.В.08	Холодильная техника и технология	4					4	4	144	144	60.5	60	47.5	36				4										
+	Б1.В.09	Процессы и аппараты пищевых производств	5					5	5	180	180	68.5	68	75.5	36					5									
+	Б1.В.10	Технология мучных кондитерских изделий	5					4	4	144	144	50.5	50	57.5	36					4									
+	Б1.В.11	Управление персоналом	5					5	5	180	180	68.5	68	75.5	36					5									
+	Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях питания			6			4	4	144	144	52.5	52	91.5							4								
+	Б1.В.13	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	6					5	5	180	180	68.5	68	75.5	36						5								
+	Б1.В.14	Барное дело		5				3	3	108	108	50.5	50	57.5						3									
+	Б1.В.15	Технология специальных видов питания	6					5	5	180	180	66.5	66	77.5	36						5								
+	Б1.В.16	Технология ресторанной продукции	7					5	5	180	180	70.5	70	73.5	36							5							
+	Б1.В.17	Технология продукции функционального назначения	7					4	4	144	144	60.5	60	47.5	36							4							
+	Б1.В.18	Проектирование предприятий общественного питания	8	7		8		7	7	252	252	54.0	50	162.0	36							3	4						
+	Б1.В.19	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания	8					6	6	216	216	80.5	80	99.5	36								6						
+	Б1.В.20	Экология		7				3	3	108	108	34.5	34	73.5								3							
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**		**4**				3	**3**	**108**	**108**	**44.5**	**44**	**63.5**					3										
+	Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания		4				3	3	108	108	44.5	44	63.5					3										
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания		4				3	3	108	108	44.5	44	63.5					3										
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**	**6**					5	**5**	**180**	**180**	**78.5**	**78**	**65.5**	**36**						5								
+	Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг	6					5	5	180	180	78.5	78	65.5	36						5								
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	6					5	5	180	180	78.5	78	65.5	36						5								
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**	**5**					5	**5**	**180**	**180**	**68.5**	**68**	**75.5**	**36**					5									
+	Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания	5					5	5	180	180	68.5	68	75.5	36					5									
-	Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством	5					5	5	180	180	68.5	68	75.5	36					5									
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**	**7**					4	**4**	**144**	**144**	**60.5**	**60**	**47.5**	**36**							4							
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом	7					4	4	144	144	60.5	60	47.5	36							4							
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд	7					4	4	144	144	60.5	60	47.5	36							4							
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**			**8**			4	**4**	**144**	**144**	**64.5**	**64**	**79.5**									4						
+	Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания			8			4	4	144	144	64.5	64	79.5									4						
-	Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания			8			4	4	144	144	64.5	64	79.5									4						
								110	*110*	*3960*	*3960*	*1518*	*1502*	*1830*	*612*		*3*	*13*	*20*	*22*	*19*	*19*	*14*						
								204	*204*	*7672*	*7672*	*3228.5*	*3196*	*3255.5*	*1188*	*30*	*30*	*30*	*27*	*30*	*24*	*19*	*14*						
Блок 2.Практика																													
Обязательная часть																													
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика			4			3	3	108	108	12	12	96					3										
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика			6			6	6	216	216	24	24	192							6								
								9	*9*	*324*	*324*	*36*	*36*	*288*					*3*		*6*								
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																													
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика			7			6	6	216	216	1		215								6							
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика			7			6	6	216	216	1		215								6							

+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			8			6	6	216	216	1		215									6						
								18	*18*	*648*	*648*	*3*		*645*								*12*	*6*						
								27	*27*	*972*	*972*	*39*	*36*	*933*					*3*		*6*	*12*	*6*						
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																													
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	324	324	16.4		307.6									9						
								9	*9*	*324*	*324*	*16.4*		*307.6*									*9*						
								9	*9*	*324*	*324*	*16.4*		*307.6*									*9*						
ФТД.Факультативные дисциплины																													
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																													
+	ФТД.В.01	Теория и история кооперации		2				2	2	72	72	34.5	34	37.5			2												
+	ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО		5				2	2	72	72	20.5	20	51.5						2									
+	ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения		4	5			4	4	144	144	69.0	68	75.0					2	2									
+	ФТД.В.04	Организация и практика кооперации		3				2	2	72	72	34.5	34	37.5				2											
								10	*10*	*360*	*360*	*158.5*	*156*	*201.5*			*2*	*2*	*2*	*4*									
								10	*10*	*360*	*360*	*158.5*	*156*	*201.5*			*2*	*2*	*2*	*4*									

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1											
																	Сем. 1											
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	Интер часы	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого
Блок 1.Дисциплины (модули)																												
Обязательная часть																												
+	Б1.О.01	Философия		1				3	3	36	108	108	52.5	55.5		6	3	108	18	2			34	4	55.5	0.5			
+	Б1.О.02	История	1					3	3	36	108	108	52.5	19.5	36	6	3	108	18	2			34	4	19.5	0.5	36		
+	Б1.О.03	Иностранный язык	4	123				10	10	36	360	360	182.0	142.0	36	16	2	72					34	4	37.5	0.5		2	72
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		2				2	2	36	72	72	34.5	37.5		4												2	72
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	34.5	37.5		6	2	72	16	2			18	4	37.5	0.5			
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации	1					4	4	36	144	144	50.5	57.5	36	6	4	144	16	2			34	4	57.5	0.5	36		
+	Б1.О.07	Информационные технологии	1					5	5	36	180	180	68.5	75.5	36	4	5	180	34	2	34	2			75.5	0.5	36		
+	Б1.О.08	Экономика	1					4	4	36	144	144	50.5	57.5	36	6	4	144	16	2			34	4	57.5	0.5	36		
+	Б1.О.09	Управление карьерой и тайм-менеджмент	2					4	4	36	144	144	48.5	59.5	36	6												4	144
+	Б1.О.10	Психология и конфликтология	2					4	4	36	144	144	48.5	59.5	36	6												4	144
+	Б1.О.11	Основы менеджмента	2					4	4	36	144	144	48.5	59.5	36	6												4	144
+	Б1.О.12	Правоведение		2				3	3	36	108	108	48.5	59.5		6												3	108
+	Б1.О.13	Теория принятия решений и управления рисками	3					4	4	36	144	144	50.5	57.5	36	6													
+	Б1.О.14	Химия	1					7	7	36	252	252	86.5	129.5	36	6	7	252	34	2	34	2	18	2	129.5	0.5	36		
+	Б1.О.15	Физика	2					4	4	36	144	144	50.5	57.5	36	6												4	144
+	Б1.О.16	Коллоидная химия	2					4	4	36	144	144	50.5	57.5	36	6												4	144
+	Б1.О.17	Методы контроля качества сырья и готовой продукции	3					5	5	36	180	180	64.5	79.5	36	6													
+	Б1.О.18	Оборудование предприятий общественного питания	3					6	6	36	216	216	80.5	99.5	36	8													
+	Б1.О.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	6	5			6	8	8	36	288	288	133.0	119.0	36	10													
+	Б1.О.20	Технология продукции общественного питания	5	4			5	8	8	36	288	288	147.0	105.0	36	8													
+	Б1.О.ДВ.01	**Элективные дисциплины по физической культуре и спорту**		**123456**							**328**	**328**	**328**					**54**					**54**					**54**
-	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		123456							328	328	328					54					54					54
+	Б1.О.ДВ.01.02	Прикладная физическая культура		123456							328	328	328					54					54					54
-	Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура		123456							328	328	328					54					54					54
								94	*94*		*3712*	*3712*	*1710.5*	*1425.5*	*576*	*134*	*30*	*1134*	*152*	*14*	*68*	*4*	*260*	*26*	*470*	*4*	*180*	*27*	*1026*
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																												
+	Б1.В.01	Микробиология		2				3	3	36	108	108	48.5	59.5		4												3	108
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания		3				3	3	36	108	108	50.5	57.5		4													
+	Б1.В.03	Охрана труда		4				3	3	36	108	108	46.5	61.5		4													
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров	3					5	5	36	180	180	66.5	77.5	36	8													
+	Б1.В.05	Информационные технологии в профессиональной деятельности	3					5	5	36	180	180	66.5	77.5	36	6													
+	Б1.В.06	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	4					4	4	36	144	144	60.5	47.5	36	4													
+	Б1.В.07	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение	4					6	6	36	216	216	76.5	103.5	36	4													

+	Б1.В.08	Холодильная техника и технология	4					4	4	36	144	144	60.5	47.5	36	4														
+	Б1.В.09	Процессы и аппараты пищевых производств	5					5	5	36	180	180	68.5	75.5	36	4														
+	Б1.В.10	Технология мучных кондитерских изделий	5					4	4	36	144	144	50.5	57.5	36	4														
+	Б1.В.11	Управление персоналом	5					5	5	36	180	180	68.5	75.5	36	6														
+	Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях питания			6			4	4	36	144	144	52.5	91.5		4														
+	Б1.В.13	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	6					5	5	36	180	180	68.5	75.5	36	4														
+	Б1.В.14	Барное дело		5				3	3	36	108	108	50.5	57.5		4														
+	Б1.В.15	Технология специальных видов питания	6					5	5	36	180	180	66.5	77.5	36	4														
+	Б1.В.16	Технология ресторанной продукции	7					5	5	36	180	180	70.5	73.5	36	4														
+	Б1.В.17	Технология продукции функционального назначения	7					4	4	36	144	144	60.5	47.5	36	4														
+	Б1.В.18	Проектирование предприятий общественного питания	8	7		8		7	7	36	252	252	54.0	162.0	36	10														
+	Б1.В.19	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания	8					6	6	36	216	216	80.5	99.5	36	6														
+	Б1.В.20	Экология		7				3	3	36	108	108	34.5	73.5		4														
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01**		**4**				3	**3**		**108**	**108**	**44.5**	**63.5**		**4**														
+	Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания		4				3	3	36	108	108	44.5	63.5		4														
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания		4				3	3	36	108	108	44.5	63.5		4														
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02**	**6**					5	**5**		**180**	**180**	**78.5**	**65.5**	**36**	**6**														
+	Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг	6					5	5	36	180	180	78.5	65.5	36	6														
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	6					5	5	36	180	180	78.5	65.5	36	6														
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03**	**5**					5	**5**		**180**	**180**	**68.5**	**75.5**	**36**	**4**														
+	Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания	5					5	5	36	180	180	68.5	75.5	36	4														
-	Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством	5					5	5	36	180	180	68.5	75.5	36	4														
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04**	**7**					4	**4**		**144**	**144**	**60.5**	**47.5**	**36**	**2**														
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом	7					4	4	36	144	144	60.5	47.5	36	2														
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд	7					4	4	36	144	144	60.5	47.5	36	2														
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05**			**8**			4	**4**		**144**	**144**	**64.5**	**79.5**		**4**														
+	Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания			8			4	4	36	144	144	64.5	79.5		4														
-	Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания			8			4	4	36	144	144	64.5	79.5		4														
								110	*110*		*3960*	*3960*	*1518*	*1830*	*612*	*116*													*3*	*108*
								204	*204*		*7672*	*7672*	*3228.5*	*3255.5*	*1188*	*250*	*30*	*1134*	*152*	*14*	*68*	*4*	*260*	*26*	*470*	*4*	*180*	*30*	*1134*
Блок 2.Практика																														
Обязательная часть																														
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика			4			3	3	36	108	108	12	96																
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика			6			6	6	36	216	216	24	192																
								9	*9*		*324*	*324*	*36*	*288*																
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																														
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика			7			6	6	36	216	216	1	215																
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика			7			6	6	36	216	216	1	215																

+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			8			6	6	36	216	216	1	215															
								18	*18*		*648*	*648*	*3*	*645*															
								27	*27*		*972*	*972*	*39*	*933*															
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																													
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	36	324	324	16.4	307.6															
								9	*9*		*324*	*324*	*16.4*	*307.6*															
								9	*9*		*324*	*324*	*16.4*	*307.6*															
ФТД.Факультативные дисциплины																													
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																													
+	ФТД.В.01	Теория и история кооперации		2				2	2	36	72	72	34.5	37.5		2												2	72
+	ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО		5				2	2	36	72	72	20.5	51.5		4													
+	ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения		4	5			4	4	36	144	144	69.0	75.0		4													
+	ФТД.В.04	Организация и практика кооперации		3				2	2	36	72	72	34.5	37.5		2													
								10	*10*		*360*	*360*	*158.5*	*201.5*		*12*												*2*	*72*
								10	*10*		*360*	*360*	*158.5*	*201.5*		*12*												*2*	*72*

Курс 2																																						
Сем. 2									Сем. 3											Сем. 4											Сем. 5						
Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.
				34	4	37.5	0.5		2	72					48	4	23.5	0.5		4	144					64	4	43.5	0.5	36						
16	2			18	2	37.5	0.5																													
16	2			32	4	59.5	0.5	36																												
16	2			32	4	59.5	0.5	36																												
16	2			32	4	59.5	0.5	36																												
16	2			32	4	59.5	0.5																													
									4	144	18	2			32	4	57.5	0.5	36																	
16	2	16	2	18	2	57.5	0.5	36																												
16	2	26	2	8	2	57.5	0.5	36																												
									5	180	32	2	32	4			79.5	0.5	36																	
									6	216	32	2			48	6	99.5	0.5	36																	
																															3	108	18	2		
																				3	108	26	2	34	2			47.5	0.5		5	180	34	2	50	2
				54						**54**					**54**						**58**					**58**						**54**				
				54						54					54						58					58						54				
				54						54					54						58					58						54				
				54						54					54						58					58						54				
112	*14*	*42*	*4*	*260*	*26*	*428*	*4*	*180*	*17*	*666*	*82*	*6*	*32*	*4*	*182*	*14*	*260*	*2*	*108*	*7*	*310*	*26*	*2*	*34*	*2*	*122*	*4*	*91*	*1*	*36*	*8*	*342*	*52*	*4*	*50*	*2*

16	2			32	2	59.5	0.5																													
									3	108	18	2			32	2	57.5	0.5																		
																				3	108	16	2			30	2	61.5	0.5						
									5	180	32	4	18	2	16	2	77.5	0.5	36																	
									5	180	32	4	34	2			77.5	0.5	36																	
																				4	144	30	2			30	2	47.5	0.5	36					
																				6	216	30	2			46	2	103.5	0.5	36					

| | | |

																					3	*108*					*12*		*96*							

16	2			18		37.5	0.5																												
																														2	72	8	2		
																					2	72					34	2	37.5	0.5		2	72				
									2	72	16	2			18		37.5	0.5																		
16	*2*			*18*		*37.5*	*0.5*		*2*	*72*	*16*	*2*			*18*		*37.5*	*0.5*		*2*	*72*					*34*	*2*	*37.5*	*0.5*		*4*	*144*	*8*	*2*		
16	*2*			*18*		*37.5*	*0.5*		*2*	*72*	*16*	*2*			*18*		*37.5*	*0.5*		*2*	*72*					*34*	*2*	*37.5*	*0.5*		*4*	*144*	*8*	*2*		

Курс 3																Курс 4																				
					Сем. 6											Сем. 7											Сем. 8									
Пр	Пр интер.	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	СР	Каттэк	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лек интер.	Лаб	Пр	Пр интер.	СР	Каттэк	Контроль
34	2	55.5	0.5		5	180	26	2			52	4	63.5	2.5	36																				
		57.5	2.5	36																																
54						**54**					**54**																									
54						54					54																									
54						54					54																									
54						54					54																									
88	*2*	*113*	*3*	*36*	*5*	*234*	*26*	*2*			*106*	*4*	*63.5*	*2.5*	*36*																					

34	2	75.5	0.5	36																															
		57.5	0.5	36																															
34	2	75.5	0.5	36																															
					4	144	26	2			26	2	91.5	0.5																					
					5	180	26	2			42	2	75.5	0.5	36																				
		57.5	0.5																																
					5	180	26	2	40	2			77.5	0.5	36																				
																5	180	20	2	50	2			73.5	0.5	36								
																4	144	20	2	40	2			47.5	0.5	36								
																3	108	10	2			20	2	77.5	0.5		4	144	10	4		10	2	84.5	3.5	36
																											6	216	40	4		40	2	99.5	0.5	36
																3	108	16	2			18	2	73.5	0.5										
					5	**180**	**26**	**2**			**52**	**4**	**65.5**	**0.5**	**36**																				
					5	180	26	2			52	4	65.5	0.5	36																				
					5	180	26	2			52	4	65.5	0.5	36																				
34	**2**	**75.5**	**0.5**	**36**																															
34	2	75.5	0.5	36																															
34	2	75.5	0.5	36																															
																4	**144**	**20**	**2**	**40**				**47.5**	**0.5**	**36**								
																4	144	20	2	40				47.5	0.5	36								
																4	144	20	2	40				47.5	0.5	36								
																											4	**144**	**32**	**2**		**32**	**2**	**79.5**	**0.5**	
																											4	144	32	2		32	2	79.5	0.5	
																											4	144	32	2		32	2	79.5	0.5	
102	*6*	*341.5*	*2.5*	*144*	*19*	*684*	*104*	*8*	*40*	*2*	*120*	*8*	*310*	*2*	*108*	*19*	*684*	*86*	*10*	*130*	*4*	*38*	*4*	*319.5*	*2.5*	*108*	*14*	*504*	*82*	*10*		*82*	*6*	*263.5*	*4.5*	*72*
190	*8*	*454.5*	*5.5*	*180*	*24*	*918*	*130*	*10*	*40*	*2*	*226*	*12*	*373.5*	*4.5*	*144*	*19*	*684*	*86*	*10*	*130*	*4*	*38*	*4*	*319.5*	*2.5*	*108*	*14*	*504*	*82*	*10*		*82*	*6*	*263.5*	*4.5*	*72*

					6	216					24		192																							
					6	*216*					*24*		*192*																							

																6	216							215	1											
																6	216							215	1											

																											6	216						215	1	
																12	432							430	2		6	216						215	1	
					6	216					24		192			12	432							430	2		6	216						215	1	

																											9	324						307.6	16.4	
																											9	324						307.6	16.4	
																											9	324						307.6	16.4	

12	2	51.5	0.5																																
34	2	37.5	0.5																																
46	*4*	*89*	*1*																																
46	*4*	*89*	*1*																																

Индекс	Содержание
Вид деятельности:	
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1	Способен анализировать поставленную задачу через выделение ее базовых составляющих, осуществлять декомпозицию задачи
Б1.О.07	Информационные технологии
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.1	Способен определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение цели с учётом действующих правовых норм
Б1.О.11	Основы менеджмента
Б1.О.12	Правоведение
Б1.О.13	Теория принятия решений и управления рисками
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.1	Способен применять понятия и методы конфликтологии, технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии
Б1.В.11	Управление персоналом
Б1.О.06	Деловые коммуникации
Б1.О.10	Психология и конфликтология
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО
УК-4.1	Способен логически и грамматически верно строить устную и письменную речь
Б1.О.03	Иностранный язык
Б1.О.06	Деловые коммуникации
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения
УК-5.1	Способен формулировать собственную гражданскую и мировоззренческую позицию на основе философских знаний и социально-исторических закономерностей развития общества
Б1.О.01	Философия
Б1.О.02	История
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.1	Способен формулировать задачи, оценивать свои личные ресурсы, возможности и ограничения для достижения поставленной цели
Б1.О.09	Управление карьерой и тайм-менеджмент
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.1	Способен применять знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания
Б1.О.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика

Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-7.1	Способен применять средства и методы физической культуры для сохранения и укрепления здоровья, обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Б1.О.05	Физическая культура и спорт
Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка
Б1.О.ДВ.01.02	Прикладная физическая культура
Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.1	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности
Б1.В.03	Охрана труда
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4.1	Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
Б1.О.20	Технология продукции общественного питания
Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9.1	Способен понимать особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
Б1.О.10	Психология и конфликтология
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3.1	Способен использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности
Б1.О.18	Оборудование предприятий общественного питания
Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10.1	Способен использовать основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03
Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
Б1.О.08	Экономика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.В.01	Теория и история кооперации

ФТД.В.04	Организация и практика кооперации
ОПК-2.1	Способен использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности
Б1.О.14	Химия
Б1.О.15	Физика
Б1.О.16	Коллоидная химия
Б1.О.17	Методы контроля качества сырья и готовой продукции
Б1.О.20	Технология продукции общественного питания
Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11.1	Способен осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления, обеспечивающих формирование гражданской позиции
Б1.О.12	Правоведение
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.1	Способен обосновывать применение и использовать программные продукты, коммуникационные технологии, в том числе с учетом требований информационной безопасности
Б1.О.07	Информационные технологии
Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-1.2	Способен демонстрировать умение осуществлять поиск и критический анализ информации, необходимой для решения задачи
Б1.О.01	Философия
Б1.О.07	Информационные технологии
Б1.О.13	Теория принятия решений и управления рисками
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.2	Способен оценивать потребность в ресурсах и планировать их использование при решении задач профессиональной деятельности
Б1.О.11	Основы менеджмента
Б1.О.13	Теория принятия решений и управления рисками
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.2	Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде
Б1.В.11	Управление персоналом
Б1.О.06	Деловые коммуникации
Б1.О.10	Психология и конфликтология

Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО
УК-4.2	Способен выполнять перевод текстов с иностранного (-ых) на государственный язык, а также с государственного на иностранный (-ые) язык (-и)
Б1.О.03	Иностранный язык
Б1.О.06	Деловые коммуникации
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения
УК-5.2	Способен толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относится к историческому наследию и культурным традициям
Б1.О.01	Философия
Б1.О.02	История
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.2	Способен понимать важность планирования перспективных целей на различные периоды времени, выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, этапов карьерного роста
Б1.О.09	Управление карьерой и тайм-менеджмент
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.2	Способен предложить подходы к организации производства продукции питания и обслкуживания посетителей
Б1.О.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-7.2	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдает нормы здорового образа жизни
Б1.О.05	Физическая культура и спорт
Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка
Б1.О.ДВ.01.02	Прикладная физическая культура
Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.2	Способен осуществлять действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в том числе с применением средств защиты
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4.2	Способен выбрать необходимые технологические приемы для производства продукции питания с учетом рационального использования составляющих компонентов

Б1.О.20	Технология продукции общественного питания
Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3.2	Способен использовать знания инженерных наук для понимания процессов, происходящих при производстве продукции общественного питания
Б1.О.18	Оборудование предприятий общественного питания
Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9.2	Способен взаимодействовать в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
Б1.О.10	Психология и конфликтология
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10.2	Способен воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений
Б1.В.13	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
Б1.В.19	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03
Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
Б1.О.08	Экономика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.В.01	Теория и история кооперации
ФТД.В.04	Организация и практика кооперации
ОПК-2.2	Способен использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
Б1.О.14	Химия
Б1.О.15	Физика
Б1.О.16	Коллоидная химия
Б1.О.17	Методы контроля качества сырья и готовой продукции
Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика
Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11.2	Способен выявлять, давать оценку коррупционному поведению и содействовать его пресечению с целью предотвращения коррупции в социуме
Б1.О.12	Правоведение
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

ОПК-1.2	Способен использовать информационные технологии для визуализации результатов проектирования и статистической обработки данных в общественном питании
Б1.О.07	Информационные технологии
Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-1.3	Способен сопоставлять разные источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений
Б1.О.01	Философия
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.3	Способен выявлять и анализировать различные способы решения задачи, выбирая оптимальные способы её решения с учётом действующих правовых норм
Б1.В.18	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.О.12	Правоведение
Б1.О.13	Теория принятия решений и управления рисками
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.3	Способен устанавливать и поддерживать контакты, исходя из реализации своей роли в команде для достижения заданного результата
Б1.В.11	Управление персоналом
Б1.О.06	Деловые коммуникации
Б1.О.10	Психология и конфликтология
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО
УК-4.3	Способен осуществлять деловую переписку на русском языке и иностранном(ых) языке(ах), учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем
Б1.О.03	Иностранный язык
Б1.О.06	Деловые коммуникации
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения
УК-5.3	Способен уважительно относиться к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Б1.О.01	Философия
Б1.О.02	История
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.3	Способен применять методы и принципы саморазвития и самообразования в течение всей жизни
Б1.О.09	Управление карьерой и тайм-менеджмент

Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.3	Способен осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания
Б1.О.17	Методы контроля качества сырья и готовой продукции
Б1.О.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.О.20	Технология продукции общественного питания
Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.3	Способен использовать принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3.3	Способен осуществлять выбор технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов
Б1.О.18	Оборудование предприятий общественного питания
Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10.3	Способен обосновывать принятие экономических решений, используя методы экономического анализа и планирования для достижения поставленных целей
Б1.В.13	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
Б1.В.19	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03
Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
Б1.О.08	Экономика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.В.01	Теория и история кооперации
ФТД.В.04	Организация и практика кооперации
УК-11.3	Способен взаимодействовать в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции
Б1.О.12	Правоведение
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-1.4	Способен находить рациональные идеи для решения поставленных задач
Б1.О.07	Информационные технологии
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

УК-2.4	Способен оценивать вероятные риски и ограничения при выборе решения поставленных задач исходя из действующих правовых норм
Б1.О.12	Правоведение
Б1.О.13	Теория принятия решений и управления рисками
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-8.4	Способен поддерживать безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды и обеспечения устойчивого развития общества
Б1.В.20	Экология
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
Вид деятельности: технологический	
ПК-2.1	Способен обеспечить технологические режимы производства продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
Б1.В.07	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение
Б1.В.08	Холодильная техника и технология
Б1.В.09	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.14	Барное дело
Б1.В.15	Технология специальных видов питания
Б1.В.16	Технология ресторанной продукции
Б1.В.17	Технология продукции функционального назначения

Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04
Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд
Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.1	Способен контролировать выполнение работниками основного производства организации питания технологий приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, регламентов обслуживания посетителей, принятых в организации
Б1.В.02	Санитария и гигиена питания
Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях питания
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05
Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания
Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.2	Способен осуществлять оперативный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Б1.В.01	Микробиология
Б1.В.02	Санитария и гигиена питания
Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров
Б1.В.06	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.В.07	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение
Б1.В.08	Холодильная техника и технология
Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях питания
Б1.В.20	Экология
Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.2	Способен оценивать результаты деятельности основного производства организации питания, выявлять отклонения от плана в работе и их причины, формировать отчеты о результатах работы, применяя информационные технологии
Б1.В.05	Информационные технологии в профессиональной деятельности
Б1.В.06	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.В.13	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03
Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания

Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.3	Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов
Б1.В.03	Охрана труда
Б1.В.08	Холодильная техника и технология
Б1.В.09	Процессы и аппараты пищевых производств
Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1.3	Способен осуществлять подготовку и реализацию мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
Б1.В.13	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
Б1.В.19	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02
Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг
Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03
Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05
Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания
Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.4	Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
Б1.В.10	Технология мучных кондитерских изделий
Б1.В.14	Барное дело
Б1.В.15	Технология специальных видов питания
Б1.В.16	Технология ресторанной продукции
Б1.В.17	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01
Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания

Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04
Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд
Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.5	Способен разрабатывать предложения по совершенствованию ассортимента блюд и напитков, в том числе блюд функционального и специального питания
Б1.В.10	Технология мучных кондитерских изделий
Б1.В.14	Барное дело
Б1.В.15	Технология специальных видов питания
Б1.В.16	Технология ресторанной продукции
Б1.В.17	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01
Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания
Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04
Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд
Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1	Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания
ПК-2	Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Вид деятельности: организационно-управленческий	
ПК-3.1	Способен оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания
Б1.В.11	Управление персоналом
Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.1	Способен планировать потребности основного производства организации питания в трудовых и материальных ресурсах, исходя из оценки факторов, влияющих на них
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03
Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания

Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3.2	Способен к эффективному межличностному и деловому общению, основываясь на современных теориях мотивации и подходах к обеспечению лояльности персонала
Б1.В.11	Управление персоналом
Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.2	Способен разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития
Б1.В.19	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03
Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3	Способен управлять персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-4	Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания
Вид деятельности: проектный	
ПК-5.1	Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания
Б1.В.13	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
Б1.В.19	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02
Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг
Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания
Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5.2	Способен осуществить расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и проектируемых предприятий общественного питания, выполнить технико-экономического обоснования строительства и реконструкции предприятий общественного питания
Б1.В.05	Информационные технологии в профессиональной деятельности
Б1.В.13	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
Б1.В.18	Проектирование предприятий общественного питания

Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03
Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5.3	Способен проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера
Б1.В.05	Информационные технологии в профессиональной деятельности
Б1.В.18	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05
Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания
Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания
Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5	Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания

Индекс	Наименование
Б1	Дисциплины (модули)
Б1.О	Обязательная часть
Б1.О.01	Философия
Б1.О.02	История
Б1.О.03	Иностранный язык
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
Б1.О.05	Физическая культура и спорт
Б1.О.06	Деловые коммуникации
Б1.О.07	Информационные технологии
Б1.О.08	Экономика
Б1.О.09	Управление карьерой и тайм-менеджмент
Б1.О.10	Психология и конфликтология
Б1.О.11	Основы менеджмента
Б1.О.12	Правоведение
Б1.О.13	Теория принятия решений и управления рисками
Б1.О.14	Химия
Б1.О.15	Физика
Б1.О.16	Коллоидная химия
Б1.О.17	Методы контроля качества сырья и готовой продукции
Б1.О.18	Оборудование предприятий общественного питания
Б1.О.19	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
Б1.О.20	Технология продукции общественного питания
Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка
Б1.О.ДВ.01.02	Прикладная физическая культура
Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Б1.В.01	Микробиология

Б1.В.02	Санитария и гигиена питания
Б1.В.03	Охрана труда
Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров
Б1.В.05	Информационные технологии в профессиональной деятельности
Б1.В.06	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.В.07	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания и техническое документоведение
Б1.В.08	Холодильная техника и технология
Б1.В.09	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.10	Технология мучных кондитерских изделий
Б1.В.11	Управление персоналом
Б1.В.12	Производственный контроль на предприятиях питания
Б1.В.13	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
Б1.В.14	Барное дело
Б1.В.15	Технология специальных видов питания
Б1.В.16	Технология ресторанной продукции
Б1.В.17	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.18	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.19	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания
Б1.В.20	Экология
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01
Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания
Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02
Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг
Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03
Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04
Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05
Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания

	Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания
Б2		Практика
	Б2.О	Обязательная часть
		Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика
		Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
	Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
		Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика
		Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика
		Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
Б3		Государственная итоговая аттестация
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД		Факультативные дисциплины
	ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
		ФТД.В.01	Теория и история кооперации
		ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО
		ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения
		ФТД.В.04	Организация и практика кооперации

Формируемые компетенции
УК-4.1; ПК-5.1; ОПК-2.1; УК-5.1; УК-3.1; ПК-3.1; УК-1.1; УК-6.1; УК-11.1; УК-9.1; ОПК-1.1; УК-2.1; УК-10.1; ПК-2.1; ПК-1.1; ОПК-4.1; ОПК-5.1; УК-8.1; ПК-4.1; ОПК-3.1; УК-7.1; ПК-4.2; УК-7.2; УК-6.2; ОПК-3.2; ОПК-1.2; ОПК-4.2; УК-8.2; УК-5.2; ОПК-5.2; ОПК-2.2; УК-4.2; УК-10.2; УК-1.2; ПК-5.2; УК-3.2; ПК-1.2; УК-2.2; ПК-3.2; УК-9.2; ПК-2.2; УК-11.2; УК-1.3; ПК-2.3; УК-3.3; ПК-5.3; ОПК-3.3; ОПК-5.3; УК-4.3; ПК-1.3; УК-11.3; УК-10.3; УК-6.3; УК-5.3; УК-2.3; УК-8.3; УК-1.4; УК-8.4; УК-2.4; ПК-2.4; ПК-2.5
УК-9.1; УК-3.1; УК-8.1; УК-5.1; ОПК-1.1; УК-10.1; УК-1.1; ОПК-2.1; УК-4.1; УК-6.1; ОПК-5.1; УК-7.1; ОПК-3.1; УК-2.1; УК-11.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-2.2; УК-5.2; УК-7.2; УК-8.2; ОПК-5.2; УК-4.2; ОПК-3.2; УК-1.2; УК-9.2; УК-3.2; УК-2.2; УК-11.2; УК-6.2; ОПК-1.2; УК-10.2; ОПК-5.3; УК-5.3; ОПК-3.3; УК-2.3; УК-11.3; УК-6.3; УК-8.3; УК-1.3; УК-10.3; УК-4.3; УК-3.3; УК-8.4; УК-2.4; УК-1.4
УК-5.1; УК-5.2; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.3
УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4
УК-7.1; УК-7.2
УК-4.1; УК-3.1; УК-4.2; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.3
ОПК-1.1; УК-1.1; ОПК-1.2; УК-1.2; УК-1.4
УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3
УК-9.1; УК-3.1; УК-9.2; УК-3.2; УК-3.3
УК-2.1; УК-2.2
УК-11.1; УК-2.1; УК-11.2; УК-2.3; УК-11.3; УК-2.4
УК-2.1; УК-2.2; УК-1.2; УК-2.3; УК-2.4
ОПК-2.1; ОПК-2.2
ОПК-2.1; ОПК-2.2
ОПК-2.1; ОПК-2.2
ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-5.3
ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3
ОПК-4.1; ОПК-2.1; ОПК-4.2; ОПК-5.3
УК-7.1; УК-7.2
УК-7.1; УК-7.2
УК-7.1; УК-7.2
УК-7.1; УК-7.2
ПК-1.1; ПК-2.1; ПК-5.1; ПК-3.1; УК-3.1; УК-10.1; УК-8.1; ПК-4.1; УК-3.2; ПК-2.2; ПК-3.2; УК-10.2; ПК-4.2; ПК-5.2; ПК-1.2; УК-10.3; ПК-1.3; ПК-5.3; ПК-2.3; УК-2.3; УК-3.3; УК-8.4; ПК-2.4; ПК-2.5
ПК-2.2

ПК-1.1; ПК-2.2
УК-8.1; ПК-2.3
ПК-2.2
ПК-1.2; ПК-5.2; ПК-5.3
ПК-2.2; ПК-1.2
ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
ПК-2.1; ПК-2.3
ПК-2.4; ПК-2.5
ПК-3.1; УК-3.1; ПК-3.2; УК-3.2; УК-3.3
ПК-1.1; ПК-2.2
ПК-5.1; УК-10.2; ПК-1.2; ПК-5.2; ПК-1.3; УК-10.3
ПК-2.1; ПК-2.4; ПК-2.5
ПК-2.1; ПК-2.4; ПК-2.5
ПК-2.1; ПК-2.4; ПК-2.5
ПК-2.1; ПК-2.4; ПК-2.5
ПК-5.2; УК-2.3; ПК-5.3
ПК-5.1; УК-10.2; ПК-4.2; ПК-1.3; УК-10.3
ПК-2.2; УК-8.4
ПК-2.4; ПК-2.5
ПК-2.4; ПК-2.5
ПК-2.4; ПК-2.5
ПК-5.1; ПК-1.3
ПК-5.1; ПК-1.3
ПК-5.1; ПК-1.3
УК-10.1; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-1.2; УК-10.2; ПК-5.2; УК-10.3; ПК-1.3
УК-10.1; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-1.2; УК-10.2; ПК-5.2; УК-10.3; ПК-1.3
УК-10.1; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-1.2; УК-10.2; ПК-5.2; УК-10.3; ПК-1.3
ПК-2.1; ПК-2.4; ПК-2.5
ПК-2.1; ПК-2.4; ПК-2.5
ПК-2.1; ПК-2.4; ПК-2.5
ПК-1.1; ПК-5.3; ПК-1.3
ПК-1.1; ПК-5.3; ПК-1.3

ПК-1.1; ПК-5.3; ПК-1.3
ОПК-5.1; ОПК-4.1; ПК-2.1; ПК-3.1; УК-8.1; ПК-5.1; ОПК-2.1; ОПК-1.1; ОПК-3.1; ПК-4.1; ПК-1.1; ПК-5.2; ОПК-4.2; ПК-4.2; ПК-3.2; ПК-1.2; ОПК-1.2; ОПК-3.2; ПК-2.2; ОПК-2.2; ОПК-5.2; ПК-1.3; ПК-2.3; ОПК-3.3; ПК-5.3; ОПК-5.3; ПК-2.4; ПК-2.5
ОПК-4.1; УК-8.1; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ОПК-5.1; ОПК-3.1; ОПК-1.2; ОПК-3.2; ОПК-4.2; ОПК-5.2; ОПК-2.2; ОПК-3.3; ОПК-5.3
ОПК-1.1; ОПК-2.1; УК-8.1; ОПК-2.2; ОПК-1.2
ОПК-3.1; ОПК-5.1; ОПК-4.1; ОПК-5.2; ОПК-4.2; ОПК-3.2; ОПК-2.2; ОПК-3.3; ОПК-5.3
ПК-5.1; ПК-2.1; ПК-1.1; ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-2.2; ПК-3.2; ПК-4.2; ПК-5.2; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-5.3; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5
ПК-2.1; ПК-1.1; ПК-2.2; ПК-1.2; ПК-2.3; ПК-2.4; ПК-2.5
ПК-3.1; ПК-4.1; ПК-5.1; ПК-3.2; ПК-4.2; ПК-1.3
ПК-4.1; ПК-1.1; ПК-5.2; ПК-4.2; ПК-1.2; ПК-5.3
ПК-1.1; ПК-2.1; ОПК-5.1; ПК-4.1; ПК-3.1; УК-4.1; УК-6.1; ПК-5.1; УК-5.1; УК-9.1; УК-10.1; УК-7.1; УК-8.1; УК-11.1; ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-1.1; ОПК-2.1; УК-3.1; УК-1.1; УК-2.1; ПК-5.2; УК-7.2; ПК-3.2; ПК-1.2; ПК-2.2; УК-6.2; УК-2.2; УК-1.2; ОПК-4.2; УК-5.2; УК-4.2; УК-3.2; ОПК-3.2; УК-8.2; УК-10.2; ОПК-1.2; ОПК-2.2; УК-11.2; ПК-4.2; ОПК-5.2; УК-9.2; УК-1.3; УК-3.3; ПК-1.3; УК-10.3; УК-11.3; УК-2.3; ПК-5.3; ОПК-5.3; ПК-2.3; УК-8.3; УК-5.3; УК-4.3; УК-6.3; ОПК-3.3; УК-8.4; УК-2.4; ПК-2.4; УК-1.4; ПК-2.5
ПК-1.1; ПК-2.1; ОПК-5.1; ПК-4.1; ПК-3.1; УК-4.1; УК-6.1; ПК-5.1; УК-5.1; УК-9.1; УК-10.1; УК-7.1; УК-8.1; УК-11.1; ОПК-3.1; ОПК-4.1; ОПК-1.1; ОПК-2.1; УК-3.1; УК-1.1; УК-2.1; ПК-5.2; УК-7.2; ПК-3.2; ПК-1.2; ПК-2.2; УК-6.2; УК-2.2; УК-1.2; ОПК-4.2; УК-5.2; УК-4.2; УК-3.2; ОПК-3.2; УК-8.2; УК-10.2; ОПК-1.2; ОПК-2.2; УК-11.2; ПК-4.2; ОПК-5.2; УК-9.2; УК-1.3; УК-3.3; ПК-1.3; УК-10.3; УК-11.3; УК-2.3; ПК-5.3; ОПК-5.3; ПК-2.3; УК-8.3; УК-5.3; УК-4.3; УК-6.3; ОПК-3.3; УК-8.4; УК-2.4; ПК-2.4; УК-1.4; ПК-2.5
УК-10.1; УК-4.1; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.2; УК-10.2; УК-10.3; УК-4.3; УК-3.3
УК-10.1; УК-4.1; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.2; УК-10.2; УК-10.3; УК-4.3; УК-3.3
УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3
УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3