

Центральный союз потребительских обществ Российской Федерации

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

План утверждён Ученым советом

Протокол № от

19.03.04

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

Срок получения образования: 4 г. 6 м.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА	
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	№ 329н от 15.06.2020 г.
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)	
33.011	ПОВАР	№ 610н от 08.09.2015 г.
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ	№ 281н от 07.05.2015 г.

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе

Декан Факультета высшего образования
Заведующий кафедрой менеджмента и
торгового дела

 / В.П. Леошко/
 / К.А. Неведова/
 / А.К. Буханова/

-	-	-	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов						
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот
Блок 1.Дисциплины (модули)								204	204	7672	7672	762	700	6640	270	82
Обязательная часть								108	108	4216	4216	394	360	3678	144	
+	Б1.О.01	Философия		1				3	3	108	108	11	10	97		
+	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	1					4	4	144	144	15	14	120	9	
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	112				10	10	360	360	40	36	311	9	
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		1				2	2	72	72	9	8	63		
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	72	72	5	4	67		
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации	1					4	4	144	144	13	12	122	9	
+	Б1.О.07	Математика	1					6	6	216	216	19	18	188	9	
+	Б1.О.08	Прикладная информатика	1					5	5	180	180	13	12	158	9	
+	Б1.О.09	Экономика	1					4	4	144	144	13	12	122	9	
+	Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент	1					4	4	144	144	11	10	124	9	
+	Б1.О.11	Психология и конфликтология		1				3	3	108	108	11	10	97		
+	Б1.О.12	Основы менеджмента	1					4	4	144	144	11	10	124	9	
+	Б1.О.13	Правоведение			1			4	4	144	144	11	10	133		
+	Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками	2					4	4	144	144	11	10	124	9	
+	Б1.О.15	Проектная деятельность			2			4	4	144	144	15	14	129		
+	Б1.О.16	Химия	1	1				8	8	288	288	36	34	243	9	
+	Б1.О.17	Физика	2					6	6	216	216	13	12	194	9	
+	Б1.О.18	Коллоидная химия	2					3	3	108	108	15	14	84	9	
+	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции	3					4	4	144	144	15	14	120	9	
+	Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания	3					5	5	180	180	15	14	156	9	
+	Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4	4			4	7	7	252	252	36	32	207	9	
+	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания	3	3			3	8	8	288	288	42	38	237	9	
+	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания			3			4	4	144	144	11	10	133		
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		1						328	328	3	2	325		
+	Б1.О.ДВ.01.01	Общая физическая подготовка		1						328	328	3	2	325		
-	Б1.О.ДВ.01.02	Прикладная физическая культура		1						328	328	3	2	325		
-	Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура		1						328	328	3	2	325		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								96	96	3456	3456	368	340	2962	126	82
+	Б1.В.01	Микробиология		2				3	3	108	108	15	14	93		4
+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания		2				3	3	108	108	13	12	95		2

+	Б1.В.03	Инженерная графика		4				3	3	108	108	15	14	93		2
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров	2					5	5	180	180	19	18	152	9	4
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3					4	4	144	144	15	14	120	9	4
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания	2					4	4	144	144	15	14	120	9	4
+	Б1.В.07	Холодильная техника и технология	2					4	4	144	144	15	14	120	9	4
+	Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств	3					4	4	144	144	13	12	122	9	2
+	Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий	3					4	4	144	144	15	14	120	9	4
+	Б1.В.10	Управление персоналом	3					5	5	180	180	15	14	156	9	4
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания			3			4	4	144	144	11	10	133		2
+	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	4					5	5	180	180	19	18	152	9	4
+	Б1.В.13	Барное дело		3				3	3	108	108	15	14	93		4
+	Б1.В.14	Технология специальных видов питания			4			3	3	108	108	15	14	93		4
+	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции	4					5	5	180	180	17	16	154	9	4
+	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения	4					4	4	144	144	15	14	120	9	4
+	Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания	5	4		5		6	6	216	216	29	24	178	9	4
+	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания	5					4	4	144	144	15	14	120	9	4
+	Б1.В.19	Экология		2				3	3	108	108	15	14	93		4
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01		3				3	3	108	108	13	12	95		2
+	Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания		3				3	3	108	108	13	12	95		2
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания		3				3	3	108	108	13	12	95		2
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	4					4	4	144	144	11	10	124	9	2
+	Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг	4					4	4	144	144	11	10	124	9	2
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	4					4	4	144	144	11	10	124	9	2
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	4					5	5	180	180	15	14	156	9	4
+	Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания	4					5	5	180	180	15	14	156	9	4
-	Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством	4					5	5	180	180	15	14	156	9	4
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04			4			4	4	144	144	15	14	129		4
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом			4			4	4	144	144	15	14	129		4
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд			4			4	4	144	144	15	14	129		4
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05			5			4	4	144	144	13	12	131		2
+	Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания			4			4	4	144	144	13	12	131		2
-	Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания			4			4	4	144	144	13	12	131		2
Блок 2.Практика								27	27	972	972	15	12	957		972
Обязательная часть								9	9	324	324	12	12	312		324

+	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика			2			3	3	108	108	4	4	104		<u>108</u>
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика			3			6	6	216	216	8	8	208		<u>216</u>
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								18	18	648	648	3		645		648
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика			4			6	6	216	216	1		215		<u>216</u>
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика			5			6	6	216	216	1		215		<u>216</u>
+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5			6	6	216	216	1		215		<u>216</u>
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9	324	324	16.4		307.6		
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	324	324	16.4		307.6		
ФТД.Факультативные дисциплины								11	11	396	396	47	42	349		10
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								11	11	396	396	47	42	349		10
+	ФТД.В.01	Теория и история кооперации		1				2	2	72	72	11	10	61		<u>2</u>
+	ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО		4				2	2	72	72	11	10	61		<u>2</u>
+	ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения		3	3			4	4	144	144	14	12	130		<u>4</u>
+	ФТД.В.04	Русский язык и культура речи		2				3	3	108	108	11	10	97		<u>2</u>

-	-	-	Форма контроля					з.е.		-	Итого акад.часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспер тное	Факт	Часов в з.е.	Экспер тное	По плану	Конт. раб.	Консуль т	СР	Каттэк
Блок 1.Дисциплины (модули)								204	204		7672	7672	762	27.5	6640	34.5
Обязательная часть								108	108		4216	4216	394	15	3678	19
+	Б1.О.01	Философия		1				3	3	36	108	108	11	0.5	97	0.5
+	Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)	1					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	112				10	10	36	360	360	40	2	311	2
+	Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности		1				2	2	36	72	72	9	0.5	63	0.5
+	Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				2	2	36	72	72	5	0.5	67	0.5
+	Б1.О.06	Деловые коммуникации	1					4	4	36	144	144	13	0.5	122	0.5
+	Б1.О.07	Математика	1					6	6	36	216	216	19	0.5	188	0.5
+	Б1.О.08	Прикладная информатика	1					5	5	36	180	180	13	0.5	158	0.5
+	Б1.О.09	Экономика	1					4	4	36	144	144	13	0.5	122	0.5
+	Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент	1					4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5
+	Б1.О.11	Психология и конфликтология		1				3	3	36	108	108	11	0.5	97	0.5
+	Б1.О.12	Основы менеджмента	1					4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5
+	Б1.О.13	Правоведение			1			4	4	36	144	144	11	0.5	133	0.5
+	Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками	2					4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5
+	Б1.О.15	Проектная деятельность			2			4	4	36	144	144	15	0.5	129	0.5
+	Б1.О.16	Химия	1	1				8	8	36	288	288	36	1	243	1
+	Б1.О.17	Физика	2					6	6	36	216	216	13	0.5	194	0.5
+	Б1.О.18	Коллоидная химия	2					3	3	36	108	108	15	0.5	84	0.5
+	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции	3					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5
+	Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания	3					5	5	36	180	180	15	0.5	156	0.5
+	Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	4	4			4	7	7	36	252	252	36	1	207	3
+	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания	3	3			3	8	8	36	288	288	42	1	237	3
+	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания			3			4	4	36	144	144	11	0.5	133	0.5
+	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		1							328	328	3	0.5	325	0.5
-	Б1.О.ДВ.01.01	Волейбол		1							328	328	3	0.5	325	0.5
+	Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол		1							328	328	3	0.5	325	0.5
-	Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура		1							328	328	3	0.5	325	0.5
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								96	96		3456	3456	368	12.5	2962	15.5
+	Б1.В.01	Микробиология		2				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5

+	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания		2				3	3	36	108	108	13	0.5	95	0.5
+	Б1.В.03	Инженерная графика		4				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5
+	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров	2					5	5	36	180	180	19	0.5	152	0.5
+	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5
+	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания	2					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5
+	Б1.В.07	Холодильная техника и технология	2					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5
+	Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств	3					4	4	36	144	144	13	0.5	122	0.5
+	Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий	3					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5
+	Б1.В.10	Управление персоналом	3					5	5	36	180	180	15	0.5	156	0.5
+	Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания			3			4	4	36	144	144	11	0.5	133	0.5
+	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	4					5	5	36	180	180	19	0.5	152	0.5
+	Б1.В.13	Барное дело		3				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5
+	Б1.В.14	Технология специальных видов питания			4			3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5
+	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции	4					5	5	36	180	180	17	0.5	154	0.5
+	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения	4					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5
+	Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания	5	4		5		6	6	36	216	216	29	1	178	4
+	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания	5					4	4	36	144	144	15	0.5	120	0.5
+	Б1.В.19	Экология		2				3	3	36	108	108	15	0.5	93	0.5
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01		3				3	3		108	108	13	0.5	95	0.5
+	Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания		3				3	3	36	108	108	13	0.5	95	0.5
-	Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания		3				3	3	36	108	108	13	0.5	95	0.5
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	4					4	4		144	144	11	0.5	124	0.5
+	Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг	4					4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5
-	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания	4					4	4	36	144	144	11	0.5	124	0.5
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03	4					5	5		180	180	15	0.5	156	0.5
+	Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания	4					5	5	36	180	180	15	0.5	156	0.5
-	Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством	4					5	5	36	180	180	15	0.5	156	0.5
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.04			4			4	4		144	144	15	0.5	129	0.5
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология кулинарной продукции за рубежом			4			4	4	36	144	144	15	0.5	129	0.5
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства фирменных национальных блюд			4			4	4	36	144	144	15	0.5	129	0.5
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.05			5			4	4		144	144	13	0.5	131	0.5
+	Б1.В.ДВ.05.01	Дизайн интерьера предприятий индустрии питания			4			4	4	36	144	144	13	0.5	131	0.5
-	Б1.В.ДВ.05.02	Фирменный стиль предприятий питания			4			4	4	36	144	144	13	0.5	131	0.5
Блок 2.Практика								27	27		972	972	15		957	3

Обязательная часть								9	9		324	324	12		312	
+	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика			2			3	3	36	108	108	4		104	
+	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика			3			6	6	36	216	216	8		208	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								18	18		648	648	3		645	3
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика			4			6	6	36	216	216	1		215	1
+	Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика			5			6	6	36	216	216	1		215	1
+	Б2.В.03(Пд)	Производственная практика, преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа			5			6	6	36	216	216	1		215	1
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324	16.4		307.6	16.4
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						9	9	36	324	324	16.4		307.6	16.4
ФТД.Факультативные дисциплины								11	11		396	396	47	2.5	349	2.5
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								11	11		396	396	47	2.5	349	2.5
+	ФТД.В.01	Теория и история кооперации		1				2	2	36	72	72	11	0.5	61	0.5
+	ФТД.В.02	Организация добровольческой (волонтерской) деятельности и взаимодействие с социально-ориентированными НКО		4				2	2	36	72	72	11	0.5	61	0.5
+	ФТД.В.03	Иностранный язык для профессионального общения		3	3			4	4	36	144	144	14	1	130	1
+	ФТД.В.04	Русский язык и культура речи		2				3	3	36	108	108	11	0.5	97	0.5

[illegible]

[illegible]

[illegible]

							Курс 2																
Летняя сессия							-	Зимняя сессия										Летняя					
Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	Консул ьт	СР	Каттэк	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот
44		5	1363	5	45		45	756	24	14	34	8	3	651	3	27		864	32	10	4	40	10
44		5	1363	5	45		23	540	12	14	18		2	465	2	27		288	6			18	
6		0.5	97	0.5		з																	
8		0.5	63	0.5		з	6	72			8		0.5	63	0.5		з	144				10	
6		0.5	122	0.5	9	э																	
		0.5	158	0.5	9	э																	
6		0.5	124	0.5	9	э																	
6		0.5	97	0.5		з																	
6		0.5	124	0.5	9	э																	
6		0.5	133	0.5		о																	
							4	144	4		6		0.5	124	0.5	9	э						
							4											144	6			8	
		0.5	120	0.5	9	э																	
							6	216	4	6	2		0.5	194	0.5	9	э						
							3	108	4	8	2		0.5	84	0.5	9	э						

							3											108	6			6	<u>2</u>
							5											180	8	10	<u>4</u>		
							4											144	6			8	<u>4</u>
							4											144	6			8	<u>4</u>
							3	108	6		8	<u>4</u>	0.5	93	0.5		3						
							3											108				4	4

							3											108				4	4
							3											108				4	4
6	2	0.5	61	0.5			3	108	4		6	2	0.5	97	0.5								
6	2	0.5	61	0.5			3	108	4		6	2	0.5	97	0.5								
6	2	0.5	61	0.5		3																	
							3	108	4		6	2	0.5	97	0.5		3						

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

					3	108	6			8	<u>2</u>	0.5	93		0.5			3					
120		0.5	9	э																			
133		0.5		о																			
					5	180	8			10	<u>4</u>	0.5	152		0.5		9	э					
93		0.5		з																			
					3														108	6	8	<u>4</u>	
					5	180	6	10	<u>4</u>			0.5	154		0.5		9	э					
					4	144	6	8	<u>4</u>			0.5	120		0.5		9	э					
					4														144	6			10
95		0.5		з																			
95		0.5		з																			
95		0.5		з																			
					4														144	4			6
					4														144	4			6
					4														144	4			6
					5	180	6			8	<u>4</u>	0.5	156		0.5		9	э					
					5	180	6			8	<u>4</u>	0.5	156		0.5		9	э					
					5	180	6			8	<u>4</u>	0.5	156		0.5		9	э					
					4														144	6	8	<u>4</u>	
					4														144	6	8	<u>4</u>	
					4														144	6	8	<u>4</u>	
					4														144	6			6
					4														144	6			6
					4														144	6			6
208	208				6	216							215	215	1	1							

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Индекс	Содержание
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1	Способен анализировать поставленную задачу выделяя её базовые составляющие, осуществлять поиск информации для решения поставленной задачи
Б1.О.01	Философия
Б1.О.07	Математика
Б1.О.16	Химия
Б1.О.17	Физика
Б1.О.18	Коллоидная химия
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-1.2	Способен разрабатывать варианты решения проблемной ситуации на основе критического анализа доступных источников информации
Б1.О.01	Философия
Б1.О.07	Математика
Б1.О.16	Химия
Б1.О.17	Физика
Б1.О.18	Коллоидная химия
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-2.1	Способен определять совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели
Б1.О.12	Основы менеджмента
Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками
Б1.О.15	Проектная деятельность
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.2	Способен выбирать оптимальные способы решения задач, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Б1.О.12	Основы менеджмента
Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками
Б1.О.15	Проектная деятельность
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-3.1	Способен на основе методов и норм социального взаимодействия определять свою роль в команде
Б1.О.11	Психология и конфликтология
Б1.В.10	Управление персоналом
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.2	Способен применять навыки командной работы для достижения заданного результата
Б1.О.06	Деловые коммуникации
Б1.О.11	Психология и конфликтология
Б1.В.10	Управление персоналом
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-4.1	Способен выбирать стиль общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства
Б1.О.03	Иностранный язык
Б1.О.06	Деловые коммуникации
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.2	Способен вести деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате деловой корреспонденции
Б1.О.03	Иностранный язык
Б1.О.06	Деловые коммуникации
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-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 (история России, всеобщая история)
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.2	Способен толерантно воспринимать социальные и культурные различия, уважительно и бережно относится к историческому наследию и культурным традициям в социально-историческом, этическом и философском контекстах
Б1.О.01	Философия
Б1.О.02	История (история России, всеобщая история)
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-6.1	Способен оценивать временные ресурсы и ограничения и эффективно использовать эти ресурсы, планировать этапы карьерного роста
Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент
Б1.О.15	Проектная деятельность
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.2	Способен выстраивать и реализовывать индивидуальную траекторию саморазвития, применять методы и принципы самообразования в течение всей жизни
Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент
Б1.О.15	Проектная деятельность
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-7.1	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности, соблюдать нормы здорового образа жизни
Б1.О.05	Физическая культура и спорт
Б1.О.ДВ.01.01	Волейбол
Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол
Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

УК-7.2	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.01.01	Волейбол
Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол
Б1.О.ДВ.01.03	Адаптивная физическая культура
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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-8.1	Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности
Б1.О.04	Безопасность жизнедеятельности
Б1.В.19	Экология
Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика
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
Б1.В.19	Экология
Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
УК-9.1	Способен понимать особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
Б1.О.11	Психология и конфликтология
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.11	Психология и конфликтология
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-10.1	Способен понимать базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике
Б1.О.09	Экономика
Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-10.2	Способен применять методы экономического и финансового планирования для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности
Б1.О.09	Экономика
Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания

	Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания
	Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11		Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
	УК-11.1	Способен демонстрировать гражданскую позицию, выражающуюся в нетерпимом отношении к коррупции
	Б1.О.13	Правоведение
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-11.2		Способен давать оценку коррупционному поведению и содействовать его пресечению
	Б1.О.13	Правоведение
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1		Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-1.1	Способен применять общее или специализированное программное обеспечение для решения профессиональных задач
	Б1.О.08	Прикладная информатика
	Б1.О.15	Проектная деятельность
	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания
	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-1.2	Способен выбирать инструментарий для сбора обработки и интеллектуального анализа крупных массивов данных при решении управленческих задач
	Б1.О.08	Прикладная информатика
	Б1.О.15	Проектная деятельность
	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания
	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2		Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-2.1	Способен использовать естественнонаучные законы и применять методы исследований при решении задач профессиональной деятельности
	Б1.О.16	Химия
	Б1.О.17	Физика
	Б1.О.18	Коллоидная химия
	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции
	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания
	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ОПК-2.2	Способен использовать фундаментальные положения естественных наук для анализа процессов, происходящих при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий
	Б1.О.16	Химия
	Б1.О.17	Физика
	Б1.О.18	Коллоидная химия
	Б2.О.01(У)	Учебная практика, ознакомительная практика

	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3		Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	ОПК-3.1	Способен использовать основные законы инженерных наук для расчетов при решении проектно-технологических задач профессиональной деятельности
	Б1.О.07	Математика
	Б1.О.20	Оборудование предприятий 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 осуществлять выбор технологического оборудования с учетом знаний инженерных процессов
	Б1.О.07	Математика
	Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания
	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4		Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания
	ОПК-4.1	Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента
	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания
	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
	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.22	Технология продукции общественного питания
	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5		Способен организовывать и контролировать производство продукции питания
	ОПК-5.1	Способен применять знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции питания и обслуживания посетителей
	Б1.О.21	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
	ОПК-5.2	Способен осуществлять входной, текущий и итоговый контроль производства продукции питания
	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции
	Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания
	Б2.О.02(У)	Учебная практика, технологическая практика
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:		технологический
	ПК-1	Способен осуществлять контроль и оценку эффективности процессов основного производства организации питания
	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.11	Производственный контроль на предприятиях 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-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.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
	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-1.3		Способен осуществлять подготовку и реализовывать мер по повышению эффективности работы предприятия общественного питания, учитывая современные технологии организации питания
	Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
	Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания
	Б1.В.ДВ.02.01	Продвижение товаров и услуг
	Б1.В.ДВ.02.02	Управление конкурентоспособностью предприятия общественного питания
	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
	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2		Способен осуществлять технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ПК-2.1		Способен обеспечить технологические режимы производства и оперативный контроль качества и безопасности продукции общественного питания в соответствии с технологической документацией
	Б1.В.01	Микробиология
	Б1.В.02	Санитария и гигиена питания
	Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
	Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
	Б1.В.07	Холодильная техника и технология
	Б1.В.13	Барное дело
	Б1.В.14	Технология специальных видов питания
	Б1.В.15	Технология ресторанной продукции
	Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения
	Б1.В.19	Экология
	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-2.2		Способен применять традиционные и современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий различного ассортимента , в том числе блюд функционального и специального питания
	Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров

Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий
Б1.В.13	Барное дело
Б1.В.14	Технология специальных видов питания
Б1.В.15	Технология ресторанной продукции
Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.ДВ.01.01	Физиология питания
Б1.В.ДВ.01.02	Основы здорового питания
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-2.3	Способен обеспечить безопасную эксплуатацию и обслуживание оборудования и контрольно-измерительных приборов
Б1.В.07	Холодильная техника и технология
Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.19	Экология
Б2.В.01(П)	Производственная практика, технологическая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий
ПК-3	Способен управлять персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания
ПК-3.1	Способен оценивать функциональные возможности персонала, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания
Б1.В.10	Управление персоналом
Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика
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.10	Управление персоналом
Б2.В.02(П)	Производственная практика, организационно-управленческая практика
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4	Способен планировать, организовывать и координировать процессы основного производства организации питания
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.03.01	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-4.2	Способен разрабатывать планы основного производства организации питания по отдельным процессам в соответствии с целями ее развития
Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания
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
Тип задач проф. деятельности:	проектный
ПК-5	Способен разработать систему мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания
ПК-5.1	Способен разработать предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции общественного питания
Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания
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-экономическое обоснование , проводить расчеты при проектировании предприятий общественного питания, выполнять графическую часть проекта, разрабатывать элементы дизайна интерьера
Б1.В.03	Инженерная графика
Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.01	Экономика предприятий общественного питания
Б1.В.ДВ.03.02	Экономика и управление производством
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

Индекс		Наименование
Б1		Дисциплины (модули)
Б1.О		Обязательная часть
	Б1.О.01	Философия
	Б1.О.02	История (история России, всеобщая 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	Математика
	Б1.О.08	Прикладная информатика
	Б1.О.09	Экономика
	Б1.О.10	Управление карьерой и тайм-менеджмент
	Б1.О.11	Психология и конфликтология
	Б1.О.12	Основы менеджмента
	Б1.О.13	Правоведение
	Б1.О.14	Теория принятия решений и управления рисками
	Б1.О.15	Проектная деятельность
	Б1.О.16	Химия
	Б1.О.17	Физика
	Б1.О.18	Коллоидная химия
	Б1.О.19	Методы контроля качества сырья и готовой продукции
	Б1.О.20	Оборудование предприятий общественного питания
	Б1.О.21	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
	Б1.О.22	Технология продукции общественного питания
	Б1.О.23	Информационные технологии в сфере общественного питания
	Б1.О.ДВ.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту
	Б1.О.ДВ.01.01	Волейбол
	Б1.О.ДВ.01.02	Баскетбол
	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	Инженерная графика
Б1.В.04	Товароведение продовольственных товаров
Б1.В.05	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
Б1.В.06	Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Б1.В.07	Холодильная техника и технология
Б1.В.08	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.В.09	Технология мучных кондитерских изделий
Б1.В.10	Управление персоналом
Б1.В.11	Производственный контроль на предприятиях питания
Б1.В.12	Учет и отчетность на предприятиях общественного питания
Б1.В.13	Барное дело
Б1.В.14	Технология специальных видов питания
Б1.В.15	Технология ресторанной продукции
Б1.В.16	Технология продукции функционального назначения
Б1.В.17	Проектирование предприятий общественного питания
Б1.В.18	Стратегическое планирование на предприятиях общественного питания
Б1.В.19	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	Русский язык и культура речи

Формируемые компетенции
УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
УК-1.1; УК-1.2; УК-5.1; УК-5.2
УК-5.1; УК-5.2
УК-4.1; УК-4.2
УК-8.1; УК-8.2
УК-7.1; УК-7.2
УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2
УК-1.1; УК-1.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2
ОПК-1.1; ОПК-1.2
УК-10.1; УК-10.2
УК-6.1; УК-6.2
УК-3.1; УК-3.2; УК-9.1; УК-9.2
УК-2.1; УК-2.2
УК-11.1; УК-11.2
УК-2.1; УК-2.2
УК-2.1; УК-2.2; УК-6.1; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2
УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2
УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2
УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2
ОПК-2.1; ОПК-5.2
ОПК-3.1; ОПК-3.2
ОПК-5.1; ОПК-5.2
ОПК-2.1; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.2
ОПК-1.1; ОПК-1.2
УК-7.1; УК-7.2
УК-7.1; УК-7.2
УК-7.1; УК-7.2
УК-7.1; УК-7.2
УК-3.1; УК-3.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-10.1; УК-10.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
ПК-2.1
ПК-2.1

ПК-5.2
ПК-2.2
ПК-2.1
ПК-2.1
ПК-2.1; ПК-2.3
ПК-2.3
ПК-2.2
УК-3.1; УК-3.2; ПК-3.1; ПК-3.2
ПК-1.1
УК-10.1; УК-10.2; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-5.1; ПК-5.2
ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-5.2
УК-10.2; ПК-1.3; ПК-4.2; ПК-5.1
УК-8.1; УК-8.2; ПК-2.1; ПК-2.3
ПК-2.2
ПК-2.2
ПК-2.2
ПК-1.3; ПК-5.1
ПК-1.3; ПК-5.1
ПК-1.3; ПК-5.1
УК-10.1; УК-10.2; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.2
УК-10.1; УК-10.2; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.2
УК-10.1; УК-10.2; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.2
ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-2.1; ПК-2.2
ПК-5.2
ПК-5.2
ПК-5.2
УК-8.1; УК-8.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
УК-8.1; УК-8.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
УК-8.1; УК-8.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2

ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2
ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
ПК-1.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1
ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.2
УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2
УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.1; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-9.1; УК-9.2; УК-10.1; УК-10.2; УК-11.1; УК-11.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-5.1; ПК-5.2