МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Габитов И.И.*

"20" марта 2020 г.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 8 от 26.03.2020

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.02

19.03.02 Продукты питани из растительного сырья

Профиль Технология напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий

Кафедра: Технологии общественного питания и переработки растительного сырья

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

+	*Основной*	*Типы задач профессиональной деятельности*
+	-	производственно-технологический
+	-	проектный
+	+	научно-исследовательский

Год начала подготовки (по учебному плану) 2018

Учебный год 2020-2021

Образовательный стандарт № 211 от 12.03.2015

СОГЛАСОВАНО

Проректор по учебной работе _____ */ Юнусбаев Н.М./*

Заведующий УМЧ _____ */ Туктаров М.Ф./*

Декан _____ */ Газеев И.Р./*

Работодатель АО УХО Восход _____ */ Оточин В.П./*

УСВК-филиал ОАО "Башспирт" _____ */ Говоров Е.Н./*

Руководитель ОПОП ВО _____ */ Багаутдинов И.И./*

Календарный учебный график

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

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение	15 1/6	19 2/6	34 3/6	15 1/6	19 3/6	34 4/6	15 2/6	18 5/6	34 1/6	15 2/6	10 1/6	25 3/6	128 5/6
Э	Экзаменационные сессии	2	2 1/6	4 1/6	2	2	4	1 5/6	4/6	2 3/6	1 5/6	1 4/6	3 3/6	14 1/6
У	Учебная практика		2	2		4	4							6
Н	Научно-исслед. работа											2	2	2
П	Производственная практика								4	4				4
Пд	Преддипломная практика											4	4	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы											5 3/6	5 3/6	5 3/6

Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											3/6	3/6	3/6
К	Каникулы	2	7	9	2	5	7	2	7	9		8 4/6	8 4/6	33 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 3/6 (9	5/6 (5	2 2/6 (14	1 3/6 (9	5/6 (5	2 2/6 (14	1 3/6 (9	5/6 (5	2 2/6 (14	1 3/6 (9	5/6 (5	2 2/6 (14	9 2/6 (56
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		20 4/6	31 2/6	**52**	20 4/6	31 2/6	**52**	20 4/6	31 2/6	**52**	18 4/6	33 2/6	**52**	208
Студентов														
Групп														

-	-	-	Форма контроля							з.е.		-	Итого акад.часов						Курс 1										
																			Сем. 1										
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	Реферат	Эссе	РГР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Контакт часы	СР	Контроль	Интер часы	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ФКР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек
Блок 1.Дисциплины (модули)																													
Обязательная часть																													
+	Б1.О.01	Философия	3							4	4	36	144	144	32	76	36												
+	Б1.О.02	Социология и политология		6						3	3	36	108	108	32	76		6											
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	1				2		5	5	36	180	180	44	100	36		2	72			22		50		3	108	
+	Б1.О.04	Русский язык и культура речи		2						2	2	36	72	72	22	50		6									2	72	8
+	Б1.О.05	Деловой иностранный язык		3						2	2	36	72	72	22	50													
+	Б1.О.06	История (История России, Всеобщая история)		1						4	4	36	144	144	44	100		10	4	144	18		26		100				
+	Б1.О.07	Культурология		2						2	2	36	72	72	22	50											2	72	8
+	Б1.О.08	Психология и педагогика		5						3	3	36	108	108	32	76		6											
+	Б1.О.09	Физическая культура и спорт		2						2	2	36	72	72	22	50		16	1	36	4		8		24		1	36	4
+	Б1.О.10	Безопасность жизнедеятельности		7					7	3	3	36	108	108	32	76		10											
+	Б1.О.11	Математика	1						1	5	5	36	180	180	62	82	36	14	5	180	26		36		82	36			
+	Б1.О.12	Физика	1						1	4	4	36	144	144	44	64	36	8	4	144	22	22			64	36			
+	Б1.О.13	Информатика и информационные технологии		2						3	3	36	108	108	32	76		10									3	108	12
+	Б1.О.14	Метрология, стандартизация и сертификация	4							5	5	36	180	180	54	90	36												
+	Б1.О.15	Экология		2			2			3	3	36	108	108	44	64											3	108	16
+	Б1.О.16	Экономика предприятий		8						3	3	36	108	108	32	76													
+	Б1.О.17	Неорганическая и органическая химия	13	2					13	15	15	36	540	540	186	282	72		6	216	30	46			104	36	2	72	14
+	Б1.О.18	Аналитическая химия	2						2	7	7	36	252	252	86	130	36										7	252	36
+	Б1.О.19	Физическая и коллоидная химия	4	3					4	7	7	36	252	252	86	130	36												
+	Б1.О.20	Пищевая химия		4					4	3	3	36	108	108	44	64													
+	Б1.О.21	Общие принципы проектирования предприятий	5						5	7	7	36	252	252	76	140	36												
+	Б1.О.22	Электротехника		7						2	2	36	72	72	22	50													
+	Б1.О.23	Право		6						2	2	36	72	72	22	50													
+	Б1.О.24	Инженерная и компьютерная графика		1					1	2	2	36	72	72	22	50			2	72	8	10	4		50				
+	Б1.О.25	Пищевая микробиология		3					3	3	3	36	108	108	44	64													
										101	*101*		*3636*	*3636*	*1160*	*2116*	*360*	*86*	*24*	*864*	*108*	*78*	*96*		*474*	*108*	*23*	*828*	*98*
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																													
+	Б1.В.01	Системный анализ	5						5	4	4	36	144	144	32	76	36		1	36	4		8		24				
+	Б1.В.02	Организация и управление производством и предпринимательство	7					7		4	4	36	144	144	32	76	36												
+	Б1.В.03	Процессы и аппараты пищевых производств		45		5				7	7	36	252	252	100	152													

+	Б1.В.04	Физико-химические основы переработки растительного сырья		2			2			4	4	36	144	144	58	86											4	144	24
+	Б1.В.05	Оборудование предприятий по переработке растительного сырья с основами проектирования		3					3	6	6	36	216	216	86	130													
+	Б1.В.06	Технология виноделия, пива и безалкогольных напитков	6	5		6				14	14	36	504	504	188	280	36												
+	Б1.В.07	Технология спирта и ликероводочных изделий	8	7		8				13	13	36	468	468	172	260	36												
+	Б1.В.08	Технология кондитерских изделий	7	6		7				13	13	36	468	468	172	260	36												
+	Б1.В.09	Технология хлебобулочных изделий	8	7					8	8	8	36	288	288	100	152	36												
+	Б1.В.10	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		46									360	360	328	32				36			36					36	
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору**		**4**			**4**			4	**4**		**144**	**144**	**58**	**86**		**6**											
+	Б1.В.ДВ.01.01	Технохимический контроль пивоваренного и безалкогольного производства		4			4			4	4	36	144	144	58	86		6											
-	Б1.В.ДВ.01.02	Технохимический контроль спиртового и ликероводочного производства		4			4			4	4	36	144	144	58	86		6											
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору**		**4**			**4**			4	**4**		**144**	**144**	**58**	**86**													
+	Б1.В.ДВ.02.01	Технохимконтроль хлебопекарного и кондитерского производства		4			4			4	4	36	144	144	58	86													
-	Б1.В.ДВ.02.02	Технохимконтроль бараночно-сухарных и макаронных изделий		4			4			4	4	36	144	144	58	86													
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору**		**6**					**6**	4	**4**		**144**	**144**	**58**	**86**		**6**											
+	Б1.В.ДВ.03.01	Проектирование предприятий по призводству пивобезалкогольных напитков		6					6	4	4	36	144	144	58	86		6											
-	Б1.В.ДВ.03.02	Проектирование предприятий по производству спирта и ликеро-водочных изделий		6					6	4	4	36	144	144	58	86		6											
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору**		**6**					**6**	5	**5**		**180**	**180**	**72**	**108**													
+	Б1.В.ДВ.04.01	Проектирование предприятий по призводству хлебобулочных и кондитерских изделий		6					6	5	5	36	180	180	72	108													
-	Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий по призводству бараночно-сухарных и макаронных изделий		6					6	5	5	36	180	180	72	108													
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору**		**4**						4	**4**		**144**	**144**	**58**	**86**													
+	Б1.В.ДВ.05.01	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		4						4	4	36	144	144	58	86													
-	Б1.В.ДВ.05.02	Технология производства продукции животноводства и пчеловодства		4						4	4	36	144	144	58	86													
+	Б1.В.ДВ.06	**Дисциплины по выбору**		**4**						2	**2**		**72**	**72**	**28**	**44**													
-	Б1.В.ДВ.06.01	Основы технологии дрожжей		4						2	2	36	72	72	28	44													
+	Б1.В.ДВ.06.02	Основы пищевой биотехнологии		4						2	2	36	72	72	28	44													
+	Б1.В.ДВ.07	**Дисциплины по выбору**	**2**				**2**			5	**5**		**180**	**180**	**58**	**86**	**36**										5	**180**	**20**
+	Б1.В.ДВ.07.01	Основы технологии продуктов питания из растительного сырья	2				2			5	5	36	180	180	58	86	36										5	180	20
-	Б1.В.ДВ.07.02	Основы технологии мукомольного, крупяного и пищеконцентратного производств	2				2			5	5	36	180	180	58	86	36										5	180	20
+	Б1.В.ДВ.08	**Дисциплины по выбору**		**8**					**8**	5	**5**		**180**	**180**	**72**	**108**													
+	Б1.В.ДВ.08.01	Технология макаронных изделий		8					8	5	5	36	180	180	72	108													
-	Б1.В.ДВ.08.02	Технология мучных кулинарных и национальных изделий		8					8	5	5	36	180	180	72	108													
										106	*106*		*4176*	*4176*	*1730*	*2194*	*252*	*12*	*1*	*72*	*4*		*44*		*24*		*9*	*360*	*44*
										207	*207*		*7812*	*7812*	*2890*	*4310*	*612*	*98*	*25*	*936*	*112*	*78*	*140*		*498*	*108*	*32*	*1188*	*142*

Блок 2.Практика

Часть, формируемая участниками образовательных отношений

+	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков		24						9	9	36	324	324	324												3	108	
+	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика)			6					6	6	36	216	216	216														
+	Б2.В.03(Н)	Научно-исследовательская работа		8						3	3	36	108	108	108														
+	Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика			8					6	6	36	216	216	216														
										24	*24*		*864*	*864*	*864*												*3*	*108*	
										24	*24*		*864*	*864*	*864*												*3*	*108*	
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																														
Обязательная часть																														
+	Б3.О.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	8							1	1	36	36	36			36												
+	Б3.О.02	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы								8	8	36	288	288	36	252													
										9	*9*		*324*	*324*	*36*	*252*	*36*												
										9	*9*		*324*	*324*	*36*	*252*	*36*												
ФТД.Факультативы																														
Часть, формируемая участниками образовательных отношений																														
+	ФТД.В.01	Практические основы финансовой грамотности		5						3	3	36	108	108	32	76													
+	ФТД.В.02	Идентификация и фальсификация продуктов питания		5						3	3	36	108	108	44	64													
+	ФТД.В.03	Социальная адаптация и коммуникации в учебной и профессиональной деятельности		2						3	3	36	108	108	40	68			1	36			20		16		2	72	
+	ФТД.В.04	Введение в профессиональную деятельность		1						2	2	36	72	72	22	50			2	72	8		14		50				
										11	*11*		*396*	*396*	*138*	*258*			*3*	*108*	*8*		*34*		*66*		*2*	*72*	
										11	*11*		*396*	*396*	*138*	*258*			*3*	*108*	*8*		*34*		*66*		*2*	*72*	

					Курс 2																Курс 3															
Сем. 2					Сем. 3								Сем. 4								Сем. 5								Сем. 6							
Лаб	Пр	ФКР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ФКР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ФКР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ФКР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ФКР	СР	Контроль
					4	144	12		20		76	36																								
																													3	108	12		20		76	
	22		50	36																																
	14		50																																	
					2	72			22		50																									
	14		50																																	
																					3	108	12		20		76									
	6		26																																	
14	6		76																																	
													5	180	22		32		90	36																
10	18		64																																	
18			40		7	252	30	48			138	36																								
50			130	36																																
					2	72	10	10	10		42		5	180	22	20	14		88	36																
													3	108	22	22			64																	
																					7	252	30		46		140	36								
																													2	72	8		14		50	
					3	108	18	26			64																									
92	*80*		*486*	*72*	*18*	*648*	*70*	*84*	*52*		*370*	*72*	*13*	*468*	*66*	*42*	*46*		*242*	*72*	*10*	*360*	*42*		*66*		*216*	*36*	*5*	*180*	*20*		*34*		*126*	
																					3	108	6		14		52	36								
													3	108	20	14	10		64		4	144	30	6	20		88									

34			86																																		
					6	216	40	46			130																										
																					8	288	30	48	24		186		6	216	22	32	32		94	36
																													9	324	28	50	24		222	
	36					72			72					72			72					72			56		16			72			56		16	
													4	**144**	**18**	**40**			**86**																	
													4	144	18	40			86																	
													4	144	18	40			86																	
													4	**144**	**18**	**40**			**86**																	
													4	144	18	40			86																	
													4	144	18	40			86																	
																													4	**144**	**20**		**38**		**86**	
																													4	144	20		38		86	
																													4	144	20		38		86	
																													5	**180**	**28**		**44**		**108**	
																													5	180	28		44		108	
																													5	180	28		44		108	
													4	**144**	**18**	**40**			**86**																	
													4	144	18	40			86																	
													4	144	18	40			86																	
													2	**72**	**12**	**16**			**44**																	
													2	72	12	16			44																	
													2	72	12	16			44																	
38			**86**	**36**																																	
38			86	36																																	
38			86	36																																	
72	*36*		*172*	*36*	*6*	*288*	*40*	*46*	*72*		*130*		*17*	*684*	*86*	*150*	*82*		*366*		*15*	*612*	*66*	*54*	*114*		*342*	*36*	*24*	*936*	*98*	*82*	*194*		*526*	*36*
164	*116*		*658*	*108*	*24*	*936*	*110*	*130*	*124*		*500*	*72*	*30*	*1152*	*152*	*192*	*128*		*608*	*72*	*25*	*972*	*108*	*54*	*180*		*558*	*72*	*29*	*1116*	*118*	*82*	*228*		*652*	*36*

		108											6	216				216																		
																													6	216				216		
		108											*6*	*216*				*216*											*6*	*216*				*216*		
		108											*6*	*216*				*216*											*6*	*216*				*216*		

																					3	108	12		20		76									
																					3	108	16		28		64									
	20		52																																	
	20		*52*																		*6*	*216*	*28*		*48*		*140*									
	20		*52*																		*6*	*216*	*28*		*48*		*140*									

Курс 4																Закрепленная кафедра		-
Сем. 7								Сем. 8										
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ФКР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ФКР	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
																4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	ОК-1
																4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	ОК-4
																29	Иностранных языков	ОК-3; ОК-9
																29	Иностранных языков	ОК-3; ОК-9
																29	Иностранных языков	ОК-3; ОК-9
																4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	ОК-1; ОК-5
																4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	ОК-3; ОК-4
																4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	ОК-3; ОК-4
																30	Физической культуры и спорта	ОК-7
3	108	12	6	14		76										18	Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	ОК-8; ПК-12
																9	Математики	ПК-16; ПК-17
																14	Теплоэнергетики и физики	ПК-14; ПК-16
																27	Информатики и информационных технологий	ОПК-1; ПК-17
																19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	ОПК-2; ПК-13
																18	Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	ПК-12
								3	108	12		20		76		4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	ОК-2
																19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	ПК-1; ПК-5
																19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	ПК-1; ПК-5
																19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	ПК-1; ПК-5
																19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	ПК-1; ПК-5
																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-16; ПК-2; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
2	72	8	8	6		50										15	Электрических машин и электрооборудования	ОК-5; ПК-2
																26	Экономики и менеджмента	ОК-6
																10	Механики и конструирования машин	ОПК-1; ПК-16; ПК-6
																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-3; ПК-5
5	*180*	*20*	*14*	*20*		*126*		*3*	*108*	*12*		*20*		*76*				
																25	Бухгалтерского учета, статистики и информационных систем в экономике	ОК-5
4	144	12		20		76	36									26	Экономики и менеджмента	ОК-2; ОПК-1; ПК-15; ПК-10
																18	Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	ПК-16; ПК-2; ПК-7

																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-4
																18	Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-26; ПК-27
																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-4; ПК-10; ПК-11
7	252	28	44	34		146		6	216	12	28	26		114	36	20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-4; ПК-10; ПК-11
4	144	18	30	22		38	36									20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-4; ПК-10; ПК-11
5	180	18	22	12		128		3	108	14	22	12		24	36	20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-4; ПК-10; ПК-11
																30	Физической культуры и спорта	ОК-7
																		ПК-13; ПК-14; ПК-1; ПК-3; ПК-8
																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-13; ПК-14; ПК-1; ПК-3; ПК-8
																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-13; ПК-14; ПК-1; ПК-3; ПК-8
																		ПК-13; ПК-14; ПК-1; ПК-3; ПК-8
																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-13; ПК-14; ПК-1; ПК-3; ПК-8
																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-13; ПК-14; ПК-1; ПК-3; ПК-8
																		ПК-2; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-2; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-2; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
																		ПК-2; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-2; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-2; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
																		ПК-14; ПК-15; ПК-9
																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-14; ПК-15; ПК-9
																8	Пчеловодства, частной зоотехнии и разведения животных	ПК-14; ПК-15
																		ПК-1; ПК-3
																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-10; ПК-11; ПК-27
																19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	ПК-1; ПК-3
																		ОПК-2; ПК-4
																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ОПК-2; ПК-4
																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ОПК-2; ПК-4
								5	**180**	**24**	**34**	**14**		**108**				**ПК-10; ПК-27**
								5	180	24	34	14		108		20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-10; ПК-27
								5	180	24	34	14		108		20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-10; ПК-27
20	*720*	*76*	*96*	*88*		*388*	*72*	*14*	*504*	*50*	*84*	*52*		*246*	*72*			
25	*900*	*96*	*110*	*108*		*514*	*72*	*17*	*612*	*62*	*84*	*72*		*322*	*72*			

																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ОПК-1; ПК-13; ПК-14
																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ОПК-1; ОПК-2; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
								3	108				108			20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ОПК-1; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17
								6	216				216			20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ОПК-1; ОПК-2; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
								9	*324*				*324*					
								9	*324*				*324*					
								1	36						36	20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
								8	288				36	252		20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОПК-1; ОПК-2; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27
								9	*324*				*36*	*252*	*36*			
								9	*324*				*36*	*252*	*36*			
																25	Бухгалтерского учета, статистики и информационных систем в экономике	ОК-2
																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ПК-8
																20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8
																18	Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	ОК-5