МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 8 от 25.03.2021

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ *Габитов И.И.*

_____ *г.*

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.04

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль Технология организации ресторанного дела

Профиль: Технология организации ресторанного дела

Кафедра: Технологии общественного питания и переработки растительного сырья

Факультет: Факультет пищевых технологий

Квалификация: бакалавр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4г

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

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Учебный год 2021-2022

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1047 от 17.08.2020

СОГЛАСОВАНО

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

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

Декан факультета пищевых технологий _____ */ Газеев И.Р./*

Работодатель Ассоциация кулинаров, рестораторов и отельеров РБ _____ */ Чибрикина Н.Н./*

Руководитель ОПОП ВО _____ */ Гареева И.Т./*

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	У	У	К	К	К	К	К	К
																		Э	*		К																						Э	У							
																		Э	*		К																					Э	У							
																Э		*	*		К																					Э	У							
																Э		*	К																*						*	Э	У							
						*										Э		*	К																	*						Э	У							
II										*							Э	Э	*	К	К					*		*															Э	У	У	К	К	К	К	К	К
																		Э	*		К																														
																		Э	*		К																															
																		Э	*		К																						Э								
																Э		*	*		К																						Э								
																Э		*	К																								Э								
						*										Э		*	К																								Э								
III										*							Э	Э	*	К	К					*		*															Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К
																		Э	*		К																															
																		Э	*		К																						Э								
																Э		*	К																								Э								
																Э		*	К																*						*	Э								
						*										Э		*	К																								Э								
IV																	Э	Э	*							*		*				Н	Н	Пд	Пд	Пд		Пд		Д	Д			Д							
										*								Э	*											Э	Н	Н		Пд	Пд		Г		Д	Д			Д							
																		Э	*											Э	Н	Н		Пд	Пд	Пд	Г	Д	Д	Д			Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К
																		*	*											Э	Н	Н		Пд	Пд		Г		Д	Д											
																		*												Э	Н	Н		*	Пд		Г		Д	*											
						*												*												Н	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 5/6	35	15 1/6	20	35 1/6	15 1/6	20	35 1/6	15 4/6	11 1/6	26 5/6	132 1/6
Э	Экзаменационные сессии	2	2	4	2	1 3/6	3 3/6	2	1 3/6	3 3/6	1 3/6	4/6	2 1/6	13 1/6
У	Учебная практика		2	2		2	2							4
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 2/6	5 2/6	5 2/6

Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											4/6	4/6	4/6
К	Каникулы	2	6 4/6	8 4/6	2	7	9	2	5	7		8 4/6	8 4/6	33 2/6
*	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				
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Эссе	Реферат	РГР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль
Блок 1.Дисциплины (модули)											210	210		7920	7920	2906	4366	648
Обязательная часть											106	106		3816	3816	1216	2240	360
+	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	
+	Б1.О.03	Иностранный язык	2	1				2			5	5	36	180	180	44	100	36
+	Б1.О.04	Русский язык и культура речи		2							2	2	36	72	72	22	50	
+	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	
+	Б1.О.07	Культурология		2							2	2	36	72	72	22	50	
+	Б1.О.08	Психология и педагогика		5							3	3	36	108	108	32	76	
+	Б1.О.09	Физическая культура и спорт		2							2	2	36	72	72	22	50	
+	Б1.О.10	Безопасность жизнедеятельности		7						7	3	3	36	108	108	32	76	
+	Б1.О.11	Математика	1							1	5	5	36	180	180	56	88	36
+	Б1.О.12	Физика	1							1	4	4	36	144	144	44	64	36
+	Б1.О.13	Информатика и информационные технологии		2							3	3	36	108	108	32	76	
+	Б1.О.14	Санитарный контроль на предприятиях общественного питания		8							4	4	36	144	144	56	88	
+	Б1.О.15	Экология		2					2		3	3	36	108	108	44	64	
+	Б1.О.16	Экономика отрасли		6							2	2	36	72	72	22	50	
+	Б1.О.17	Неорганическая химия	1							1	7	7	36	252	252	82	134	36
+	Б1.О.18	Органическая химия	2							2	8	8	36	288	288	106	146	36
+	Б1.О.19	Аналитическая химия	3							3	7	7	36	252	252	86	130	36
+	Б1.О.20	Физическая и коллоидная химия	4							3	7	7	36	252	252	86	130	36
+	Б1.О.21	Пищевая химия		4						4	3	3	36	108	108	44	64	
+	Б1.О.22	Основы пищевой биотехнологии		5							2	2	36	72	72	28	44	
+	Б1.О.23	Биохимия		5							5	5	36	180	180	56	124	

+	Б1.О.24	Пищевая микробиология		4					4		3	3	36	108	108	44	64	
+	Б1.О.25	Право		6							2	2	36	72	72	22	50	
+	Б1.О.26	Инженерная и компьютерная графика		1							2	2	36	72	72	28	44	
+	Б1.О.27	Организация производства и предпринимательство	7								3	3	36	108	108	22	50	36
+	Б1.О.28	Бизнес-планирование		8						8	2	2	36	72	72	22	50	
+	Б1.О.29	Системный анализ	5							5	4	4	36	144	144	32	76	36
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											104	104		4104	4104	1690	2126	288
+	Б1.В.01	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту		46										360	360	328	32	
+	Б1.В.02	Процессы и аппараты пищевых производств	3							3	7	7	36	252	252	86	130	36
+	Б1.В.03	Базовые технологии в общественном питании	2						2		4	4	36	144	144	44	64	36
+	Б1.В.04	Общие принципы проектирования предприятий пищевой промышленности		4							3	3	36	108	108	44	64	
+	Б1.В.05	Оборудование предприятий общественного питания с основами проектирования	5	4		5					8	8	36	288	288	86	166	36
+	Б1.В.06	Цифровизация проектных решений предприятий общественного питания		8							3	3	36	108	108	44	64	
+	Б1.В.07	Управление персоналом на предприятиях общественного питания		7							3	3	36	108	108	44	64	
+	Б1.В.08	Технология продуктов общественного питания	5	4		5					13	13	36	468	468	172	260	36
+	Б1.В.09	Товароведение продовольственных товаров	6							6	7	7	36	252	252	86	130	36
+	Б1.В.10	Проектирование предприятий общественного питания	7	6		7					11	11	36	396	396	144	216	36
+	Б1.В.11	Мучные кондитерские изделия в общественном питании		7							4	4	36	144	144	56	88	
+	Б1.В.12	Методы анализа пищевых продуктов		6					6		3	3	36	108	108	44	64	
+	Б1.В.13	Научные основы производства продуктов питания		2							3	3	36	108	108	44	64	
+	Б1.В.14	Производство и обслуживание на предприятиях общественного питания		5					5		4	4	36	144	144	56	88	
+	Б1.В.15	Идентификация, фальсификация продовольственного сырья и продуктов питания	8						8		5	5	36	180	180	56	88	36
+	Б1.В.15	Традиции и культура питания народов мира	6				6				5	5	36	180	180	56	88	36
+	Б1.В.16	Основы научно-исследовательской деятельности		6					6		2	2	36	72	72	28	44	
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины по выбору**		**4**					**4**		3	**3**		**108**	**108**	**44**	**64**	
+	Б1.В.ДВ.01.01	Основы нутрициологии		4					4		3	3	36	108	108	44	64	

-	Б1.В.ДВ.01.02	Физиология питания		4					4		3	3	36	108	108	44	64	
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины по выбору**		**6**					**6**		4	**4**		**144**	**144**	**56**	**88**	
+	Б1.В.ДВ.02.01	Приготовление блюд народов РФ		6					6		4	4	36	144	144	56	88	
-	Б1.В.ДВ.02.02	Ресторанное дело		6					6		4	4	36	144	144	56	88	
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины по выбору**		**7**						**7**	5	**5**		**180**	**180**	**72**	**108**	
+	Б1.В.ДВ.03.01	Характеристика и основы технологии напитков		7						7	5	5	36	180	180	72	108	
-	Б1.В.ДВ.03.02	Барное дело		7						7	5	5	36	180	180	72	108	
+	Б1.В.ДВ.04	**Дисциплины по выбору**		**8**							4	**4**		**144**	**144**	**56**	**88**	
+	Б1.В.ДВ.04.01	Применение пищевых и биологических добавок в производстве продукции		8							4	4	36	144	144	56	88	
-	Б1.В.ДВ.04.02	Логистика в сфере общественного питания		8							4	4	36	144	144	56	88	
+	Б1.В.ДВ.05	**Дисциплины по выбору**		**3**					**3**		3	**3**		**108**	**108**	**44**	**64**	
+	Б1.В.ДВ.05.01	Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке		3					3		3	3	36	108	108	44	64	
-	Б1.В.ДВ.05.02	Дегустационный анализ пищевой продукции		3					3		3	3	36	108	108	44	64	
Блок 2.Практика											21	21		756	756	756		
Обязательная часть											21	21		756	756	756		
+	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика		2							3	3	36	108	108	108		
+	Б2.О.02(У)	Технологическая практика		4							3	3	36	108	108	108		
+	Б2.О.03(П)	Технологическая практика			6						6	6	36	216	216	216		
+	Б2.О.04(Н)	Научно-исследовательская работа		8							3	3	36	108	108	108		
+	Б2.О.05(Пд)	Преддипломная практика			8						6	6	36	216	216	216		
Блок 3.Государственная итоговая аттестация											9	9		324	324	36	252	36
Обязательная часть											9	9		324	324	36	252	36
+	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	
ФТД.Факультативы											16	16		576	576	204	372	
Часть, формируемая участниками образовательных отношений											16	16		576	576	204	372	
+	ФТД.В.01	Практические основы финансовой грамотности		5							3	3	36	108	108	32	76	

+	ФТД.В.02	История развития пчеловодства Республики Башкортостан		2							2	2	36	72	72	22	50	
+	ФТД.В.03	Социальная адаптация и коммуникации в учебной и профессиональной деятельности		2							3	3	36	108	108	40	68	
+	ФТД.В.04	Введение в профессиональную деятельность		1							2	2	36	72	72	22	50	
+	ФТД.В.05	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции		4							3	3	36	108	108	44	64	
+	ФТД.В.06	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания		4					4		3	3	36	108	108	44	64	

		Курс 1																							
		Семестр 1									Семестр 2														
Интер часы	Элект часы	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	ФКР	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	ФКР	ФКР пр. подгот	СР	Конт роль	з.е.	Итого	Лек	Лаб
92		26	972	110	84	10	142		528	108	29	1080	128	104	12	150	10			590	108	26	1008	126	110
86		26	936	110	84	10	106		528	108	22	792	90	88	12	80	4			462	72	16	576	74	74
																						4	144	12	
6																									
		2	72				22		50		3	108				22				50	36				
6											2	72	8			14				50					
																						2	72		
10		4	144	18			26		100																
											2	72	8			14				50					
6																									
16		1	36	4			8		24		1	36	4			6				26					
10																									
14		5	180	24			32		88	36															
8		4	144	22	22				64	36															
10											3	108	12	14		6				76					
											3	108	16	10		18	4			64					
		7	252	30	52	10			134	36															
											8	288	42	64	12					146	36				
																						7	252	34	52
																						3	108	28	22

		2	72	8	10		10		44																
		1	36	4			8		24																
6			36				36				7	288	38	16		70	6			128	36	10	432	52	36
			36				36					36				36							72		
																						7	252	32	20
											4	144	18	16		10	2			64	36				
											3	108	20			24	4			64					

6																									
6																									
6																									
																					3	**108**	**20**	**16**
																					3	108	20	16
																					3	108	20	16
											3	108						108	108						
											3	108						108	108						
											3	108						108	108						
	40	3	108	8			34		66		4	144	10			32				102					
	40	3	108	8			34		66		4	144	10			32				102					

											2	72	10			12				50					
		1	36				20		16		2	72				20				52					
		2	72	8			14		50																
	20																								
	20																								

Курс 2																									
Семестр 3						Семестр 4											Семестр 5								
Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	ФКР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	ФКР	ФКР пр. подгот	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Лаб пр. подгот	Пр	Пр пр. подгот	ФКР	СР
10	164	8		500	108	30	1152	130	160	14	136	12			690	36	24	936	112	108	4	136	6		472
10	50	2		306	72	10	360	42	66	8	8	2			208	36	13	468	52	38		46			296
	20			76	36																				
	22			50																					
																	3	108	12			20			76
10				130	36																				
	8	2		50		4	144		20		8	2			80	36									
						3	108	22	22	4					64										
																	2	72	12	16					44
																	5	180	22	22		12			124

						3	108	20	24	4					64										
																	3	108	6			14			52
	114	6		194	36	20	792	88	94	6	128	10			482		11	468	60	70	4	90	6		176
	72						72				72							72				56			16
	34	6		130	36																				
						3	108	20			24	4			64										
						4	144	20	26	6					98		4	144	20	20	4				68
						10	360	28	56		20	4			256		3	108	20	34		14	2		4
																	4	144	20	16		20	4		88
						3	**108**	**20**	**12**		**12**	**2**			**64**										
						3	108	20	12		12	2			64										

						3	108	20	12		12	2			64										
	8			**64**																					
	8			64																					
	8			64																					
						3	108						108	108											
						3	108						108	108											
						3	108						108	108											
						6	216	40	48	4					128		3	108	12			20			76
						6	216	40	48	4					128		3	108	12			20			76
																	3	108	12			20			76

						3	108	20	24	4					64										
						3	108	20	24						64										

Курс 3											Курс 4														
	Семестр 6										Семестр 7									Семестр 8					
Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ФКР	ФКР пр. подгот	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	ФКР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот
108	33	1260	138	152	188	20			710	72	24	864	100	82	112	16		498	72	18	648	88	70	76	12
36	7	252	30		46				176		6	216	22	6	26	4		126	36	6	216	34	22	22	2
	3	108	12		20				76																
											3	108	12	6	14	2		76							
																				4	144	24	22	10	2
	2	72	10		12				50																

	2	72	8		14				50																
											3	108	10		12	2		50	36						
																				2	72	10		12	
36																									
72	26	1008	108	152	142	20			534	72	18	648	78	76	86	12		372	36	12	432	54	48	54	10
		72			56				16																
36																									
																				3	108	10	24	10	2
											3	108	20		24	4		64							
36																									
	7	252	26	34	26	6			130	36															
	5	180	20	44	12	2			104		6	216	14	20	34	6		112	36						
											4	144	20	24	12	2		88							
	3	108	18	18	8	4			64																
																				5	180	24		32	6
	5	180	16	28	12	2			88	36															
	2	72	12		16	4			44																

	4	**144**	**16**	**28**	**12**	**2**			**88**																
	4	144	16	28	12	2			88																
	4	144	16	28	12	2			88																
											5	**180**	**24**	**32**	**16**			**108**							
											5	180	24	32	16			108							
											5	180	24	32	16			108							
																				4	**144**	**20**	**24**	**12**	**2**
																				4	144	20	24	12	2
																				4	144	20	24	12	2
	6	216					216	216												9	324				
	6	216					216	216												9	324				
	6	216					216	216																	
																				3	108				
																				6	216				
																				9	324				
																				9	324				
																				1	36				
																				8	288				

				Закрепленная кафедра		-
ФКР	ФКР пр. подгот	СР	Контроль	Код	Наименование	Компетенции
		378	36			
		138				
				4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	**УК-1; УК-5**
				4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	**УК-3; УК-9**
				29	Иностранных языков	**УК-4**
				29	Иностранных языков	**УК-4**
				29	Иностранных языков	**УК-4**
				4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	**УК-5**
				4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	**УК-5**
				4	Социально-экономических и гуманитарных дисциплин	**УК-6**
				30	Физической культуры и спорта	**УК-7**
				18	Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	**УК-8; ПК-5**
				9	Математики	**ОПК-2**
				14	Теплоэнергетики и физики	**ОПК-2**
				27	Информатики и информационных технологий	**ОПК-1**
		88		20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ПК-5**
				18	Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	**УК-8; ПК-3**
				26	Экономики и менеджмента	**УК-10**
				19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	**ОПК-2; ПК-7**
				19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	**ОПК-2; ПК-7**
				19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	**ОПК-2; ПК-7**
				19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	**ОПК-2; ПК-7**
				19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	**ОПК-2; ПК-7**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ОПК-2**
				2	Почвоведения,агрохимии и точного земледелия	**ОПК-2**

				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ОПК-2; ПК-7**
				26	Экономики и менеджмента	**УК-2; УК-11**
				10	Механики и конструирования машин	**ОПК-1**
				26	Экономики и менеджмента	**УК-2; УК-10; ПК-2**
		50		26	Экономики и менеджмента	**УК-10**
				25	Бухгалтерского учета, статистики и информационных систем в экономике	**УК-1**
		240	36			
				30	Физической культуры и спорта	**УК-7**
				18	Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	**ОПК-3; ПК-3**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ОПК-4; ОПК-5; ПК-1**
				19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	**ПК-8; ПК-9**
				18	Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	**ОПК-3; ПК-3**
		64		20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ПК-8; ПК-9**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ПК-2**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ОПК-4; ОПК-5; ПК-1**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ПК-7**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ПК-8; ПК-9**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ОПК-4; ОПК-5; ПК-3**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ПК-6**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ПК-6**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ОПК-5; ПК-2**
		88	36	20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ПК-6; ПК-7**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ПК-1; ПК-3; ПК-4**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ПК-6**
						ПК-3
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ПК-3**

				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ПК-3**
						ПК-1
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ПК-1**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ПК-4**
						ОПК-4; ОПК-5
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ОПК-4; ОПК-5**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ОПК-4; ОПК-5**
		88				**ПК-4**
		88		20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ПК-4**
		88		20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ПК-4**
						ОПК-4
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ОПК-4**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ОПК-5**
324	324					
324	324					
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-5**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-5**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5**
108	108			20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ОПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7**
216	216			20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7**
36		252	36			
36		252	36			
			36	20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-1; ПК-4**
36		252		20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7**
				25	Бухгалтерского учета, статистики и информационных систем в экономике	**УК-10**

				8	Пчеловодства, частной зоотехнии и разведения животных	**УК-5**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11**
				18	Безопасности жизнедеятельности и технологического оборудования	**УК-6**
				20	Технологии общественного питания и переработки растительного сырья	**ОПК-2; ПК-6**
				19	Технологии мясных, молочных продуктов и химии	**ОПК-4; ОПК-5**