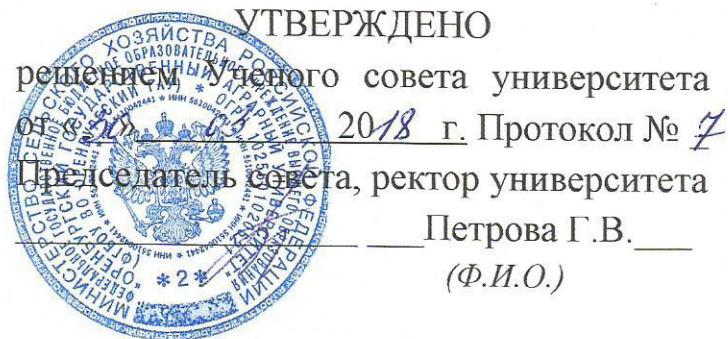


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Направление подготовки (специальность) 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Профиль образовательной программы Технология и организация производства продуктов питания**

**Квалификация выпускника магистр**

**СОГЛАСОВАНО**

**Представитель от работодателей:**

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ  
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «РЕСТГРУПП»,**

г. Оренбург



Ю.Г. Кайшаева

Образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии

Протокол № 4 от «22».01.2018 г.

Руководитель учебного структурного подразделения В.Б. Щукин

Оренбург 2018.

Дополнения и изменения в основную  
образовательную программу внесены:

решением Ученого совета университета от  
«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_

Председатель совета, ректор университета

---

решением Ученого совета университета от  
«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_

Председатель совета, ректор университета

---

решением Ученого совета университета от  
«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_

Председатель совета, ректор университета

---

решением Ученого совета университета от  
«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_

Председатель совета, ректор университета

---

решением Ученого совета университета от  
«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_

Председатель совета, ректор университета

---

решением Ученого совета университета от  
«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_

Председатель совета, ректор университета

---

решением Ученого совета университета от  
«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_

Председатель совета, ректор университета

---

решением Ученого совета университета от  
«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_

Председатель совета, ректор университета

---

решением Ученого совета университета от  
«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_

Председатель совета, ректор университета

---

решением Ученого совета университета от  
«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_

Председатель совета, ректор университета

---

решением Ученого совета университета от  
«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_

Председатель совета, ректор университета

---

решением Ученого совета университета от  
«\_\_» \_\_\_\_ 20\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_

Председатель совета, ректор университета

---

## **1. Общая характеристика образовательной программы**

**1.1 Квалификация, присваиваемая выпускникам:** магистр

**1.2 Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники:**

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская.

**1.3 Профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники:**

**производственно-технологическая деятельность:**

- контроль и управление за деятельностью предприятия питания и за эффективной реализацией операционных планов производства;
- разработка требований к системам автоматизации, отчетности и документообороту;
- обеспечение производственного процесса финансовыми и материальными ресурсами;
- разработка требований к качеству сырья, готовой продукции и производству;
- требования к процедуре контроля качества и безопасности поступающих от поставщиков продуктов питания и к собственной продукции производства;
- оценка рисков в области качества и безопасности продукции производства;
- разработка и оценка эффективности политики закупок предприятий питания;
- установка требований к взаимодействию логистических процессов с другими бизнес-процессами предприятия, оценка эффективности финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия питания;
- установка требований к составу, содержанию и формам финансовых планов в деятельности предприятия;
- установка требования к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту;
- учет факторов влияния внешней, операционной и внутренней среды при формировании стратегии развития предприятия питания;
- разработка политики предприятия, формирование стратегических планов развития;
- согласование планов деятельности подразделений по реализации стратегии, утверждение планов реализации стратегии и оценка их результативность;
- проведение мониторинга и контроля за собственными действиями при реализации стратегии развития предприятия питания;
- повышение эффективности деятельности предприятий питания за счет внедрения прогрессивных технологий для выработки

высококачественной продукции и внедрения рациональных методов и форм в производстве;

- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач, разработка и внедрение инновационных систем и технологий питания;

- повышение эффективности использования пищевого сырья и разработка продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

- разработка, внедрение систем качества и безопасности продукции питания на основе стандартов серии ИСО 9000;

- применение методов критических контрольных точек на основе принципов ХАССП на разных стадиях технологического процесса производства продукции питания;

- выбор систем обеспечения экологической безопасности предприятий питания;

- обеспечение предприятия питания материальными и финансовыми ресурсами;

- разработка новых конкурентоспособных концепций;

- разработка стратегии развития предприятия питания,.обеспечение реализации стратегических планов;

- установление требований к ценовой и кадровой политике предприятия питания;

- подбор и развитие персонала, оплата его труда;

- политика закупок продуктов и управление запасами;

- стратегия развития процесса продаж;

- разработка стандартов качества продукции производства и обслуживания гостей;

- разработка программы охраны здоровья и обеспечения безопасности труда;

- контроль за документооборотом на предприятии питания;

- организация функционирования и контроля деятельности предприятия питания, контроль за исполнением бюджета;

- оценка результатов деятельности предприятия питания по критериям и показателям.

#### **организационно-управленческая деятельность:**

- разработка и оценка эффективности продаж на предприятии питания;

- установка требований к объемам продаж на предприятии;

- разработка требований к приему и обслуживанию гостей в соответствии с поставленными целями и задачами предприятия;

- разработка требований к взаимодействию процесса обслуживания гостей с другими бизнес-процессами предприятия;

- разработка и оценка эффективности ценовой политики предприятия;

- разработка и оценка эффективной политики в области управления и развития человеческих ресурсов на предприятии питания;

- организация процесса кадрового делопроизводства;

- анализ и оценка социальной и морально-психологической обстановки в коллективе работников предприятия;
- разработка требований к системе мотивации и стимулирования персонала и контроль ее функционирования;
- разработка требований к системе автоматизации, системе отчетности и документообороту в части управления персоналом;
- организация работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений с учетом различных мнений;
- организация повышения квалификации сотрудников подразделений в области профессиональной деятельности предприятий питания;
- оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение качества продукции питания;
- управление экономической, производственной и финансовой деятельностью предприятия питания;
- разработка и реализация инновационного менеджмента для предприятий питания;
- разработка автоматизированных систем управления качеством и технологиями производства продукции питания;
- поиск оптимальных решений при создании новой продукции питания с учетом требований к качеству, стоимости, безопасности и экологической чистоте;
- адаптация современных версий систем управления качества конкретным условиям производства продукции питания на основе международных стандартов, осуществление технического контроля и управление качеством продукции;
- организация профессионального обучения и аттестация работников предприятий питания.

**научно-исследовательская деятельность:**

- разработка конкурентоспособных на мировом рынке высокотехнологичных производств продуктов питания;
- разработка планов, программ и подготовка заявок на изобретения и оформление документов, методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания в целях создания системы менеджмента качества;
- разработка методов идентификации и экспресс-методов контроля пищевого сырья и продукции питания и выявления фальсификации;
- разработка планов, программ и методик проведения и внедрения результатов научных исследований в производство продуктов питания.

**1.4 Направленность (профиль) образовательной программы:**  
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

**1.5 Планируемые результаты освоения образовательной программы:**

- выпускник должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):
  - способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (ОК-1);

- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения (ОК-2);
  - готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала (ОК-3).
- должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):**
- готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности (ОПК-1);
  - готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОПК-2);
  - способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции (ОПК-3);
  - способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии (ОПК-4);
  - способностью создавать и поддерживать имидж предприятия (ОПК-5).
- выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):**
- готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность (ПК-1);
  - способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов (ПК-2);
  - способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-3);
  - способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-4);
  - способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами (ПК-5);

- готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-6);
- способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-7);
- способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности (ПК-8);
- способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия (ПК-9);
- способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками (ПК-10);
- способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-11);
- способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов (ПК-12);
- способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13);
- способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания (ПК-14);
- готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания (ПК-15);
- способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач (ПК-16);
- способностью использовать знания новейших достижений техники и технологий в своей научно-исследовательской деятельности (ПК-17);
- владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских

и научно-производственных задач в области производства продуктов питания (ПК-18);

- готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов (ПК-19);

- способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-20);

- способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-21);

- способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-22);

- способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания (ПК-23);

- способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений (ПК-24).

**1.6 Сведения о профессорско-преподавательском составе, необходимом для реализации образовательной программы, представлены в таблице 1.1 и 1.2**

**2. Учебный план по образовательной программе**

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Оренбургский государственный аграрный университет"

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 7 от 30.03.2018

УЧЕБНЫЙ ПЛАН  
по программе магистратуры

19.04.04

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
Направленность (профиль) программы "ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ"

Квалификация: магистр

Программа подготовки: академическая магистратура

Форма обучения: Заочная

Срок обучения: 2г 6м

+	Основной	Виды деятельности
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	производственно-технологическая
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	организационно-управленческая
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	научно-исследовательская

Год начала подготовки (по учебному плану)

2018

Образовательный стандарт

№ 1482 от 20.11.2014

СОГЛАСОВАНО

И.о.декана

  
/ Шукин В.Б./

Руководитель ОПОП

  
/ Яичкин В.Н./



УТВЕРЖДАЮ

Петрова Г.В.

2014 г.

## Календарный учебный график

## Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Итого
	Теоретическое обучение и рассредоточенные практики	27 1/6	31		58 1/6
Э	Экзаменационные сессии	6	6		12
П	Производственная практика	8	4		12
Пд	Преддипломная практика			12	12
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты			6	6
К	Каникулы	8 5/6	9	6 3/6	24 2/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	2 (12 дн)	2 (12 дн)	13/6 (9 дн)	5 3/6 (33 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и не более 39 нед.	
Итого		52	52	26	130
Студентов					
Групп					



## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
OK-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	OK
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
OK-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	OK
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
OK-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	OK
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.Б.07	Специальные виды питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ОПК-1	готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.Б.04	Профессиональный иностранный язык	
Б1.Б.05	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОПК
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	
Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ФТД.В.01	Этноконфессиональные ценности	
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питанием материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	ОПК
Б1.Б.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания	

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.05	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ОПК-4	способностью устанавливать требования к документообороту на предприятии	ОПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.В.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ОПК-5	способностью создавать и поддерживать имидж предприятия	ОПК
Б1.Б.04	Профессиональный иностранный язык	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	готовностью устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-2	способностью анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.Б.05	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ФТД.В.02	История пищевых производств	
ПК-3	способностью оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, уметь анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия	ПК
Б1.Б.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ФТД.В.02	История пищевых производств	
ПК-4	способностью оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции	ПК
Б1.Б.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б1.В.ДВ.04.01	Технология продуктов питания профилактического назначения	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-5	способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами	ПК
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
ПК-6	готовностью контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.Б.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	
Б1.Б.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.Б.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б2.Б.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-7	способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	ПК
Б1.Б.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.Б.07	Специальные виды питания	
Б1.Б.01	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	
Б1.Б.05	Технология продуктов питания лечебного назначения	
Б1.Б.06	Технология продуктов питания специализированного назначения	
Б1.Б.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	
Б1.Б.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	
Б1.Б.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б1.Б.ДВ.04.01	Технология продуктов питания профилактического назначения	
Б2.Б.03(П)	Научно-производственная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ФТД.Б.02	История пищевых производств	
Вид деятельности: организационно-управленческая		
ПК-8	способностью устанавливать и определять приоритеты в стратегии развития предприятия, в его финансовой и логистической деятельности	ПК
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.Б.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	
Б1.Б.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б2.Б.03(П)	Научно-производственная практика	
Б2.Б.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-9	способностью управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия	ПК

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-10	способностью вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками	ПК
Б1.Б.04	Профессиональный иностранный язык	
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-11	способностью анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством	ПК
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-12	способностью оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов	ПК
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-13	способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные влиять на стратегию предприятия питания	ПК
Б1.Б.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-14	способностью анализировать технологические процессы производства продукции питания как объекты управления, производить стоимостную оценку основных производственных ресурсов предприятий питания	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-15	готовностью организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	
Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятиях общественного питания	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
Вид деятельности: научно-исследовательская		
ПК-16	способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.В.06	Технология продуктов питания специализированного назначения	
Б1.В.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-17	способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	ПК
Б1.Б.05	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б1.Б.07	Специальные виды питания	
Б1.В.01	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	
Б1.В.05	Технология продуктов питания лечебного назначения	
Б1.В.06	Технология продуктов питания специализированного назначения	

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-18	владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	ПК
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.Б.07	Специальные виды питания	
Б1.Б.05	Технология продуктов питания лечебного назначения	
Б1.Б.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	
Б2.Б.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.Б.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-19	готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	ПК
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	
Б1.Б.07	Специальные виды питания	
Б1.Б.05	Технология продуктов питания лечебного назначения	
Б1.Б.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б2.Б.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.Б.03(П)	Научно-производственная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-20	способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.Б.06	Технология продуктов питания специализированного назначения	
Б1.Б.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.03(П)	Научно-производственная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-21	способностью создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.В.02	Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью	
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.03(П)	Научно-производственная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-22	способностью в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований	ПК
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	
Б1.В.02	Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.03(П)	Научно-производственная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-23	способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	ПК
Б1.Б.07	Специальные виды питания	
Б1.В.02	Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью	
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.03(П)	Научно-производственная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	
ПК-24	способностью осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, готовностью к применению практических навыков составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений	ПК
Б1.Б.05	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	
Б1.В.01	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	

## СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.03(П)	Научно-производственная практика	
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; 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-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; 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-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.Б.01	Философские проблемы науки и техники	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-2; ПК-18; ПК-19
Б1.Б.02	Оптимизация технологических процессов общественного питания	ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-20; ПК-21; ПК-22
Б1.Б.03	Высокотехнологичные производства продуктов питания	ОПК-3; ПК-3; ПК-4; ПК-7; ПК-13
Б1.Б.04	Профессиональный иностранный язык	ОПК-1; ОПК-5; ПК-10
Б1.Б.05	Информационные технологии контроля качества пищевого сырья и готовой продукции	ОПК-1; ОПК-3; ПК-2; ПК-17; ПК-24
Б1.Б.06	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОПК-3; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
Б1.Б.07	Специальные виды питания	ОК-3; ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-23
Б1.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; 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-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б1.В.01	Нанотехнологии в области производства продуктов питания	ПК-7; ПК-17; ПК-24
Б1.В.02	Технология продуктов питания с заданной пищевой ценностью	ПК-21; ПК-22; ПК-23
Б1.В.03	Анализ экономической деятельности предприятий питания	ОПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
Б1.В.04	Экономика и управление на предприятиях общественного питания	ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-14; ПК-15
Б1.В.05	Технология продуктов питания лечебного назначения	ПК-7; ПК-17; ПК-18; ПК-19
Б1.В.06	Технология продуктов питания специализированного назначения	ПК-7; ПК-16; ПК-17; ПК-20
Б1.В.07	Современные аспекты производства продуктов детского питания	ПК-7; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-5; ПК-19; ПК-20; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.01.01	Защита интеллектуальной собственности	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-5; ПК-19; ПК-20; ПК-23; ПК-24
Б1.В.ДВ.01.02	Психология маркетинговой деятельности	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-2; ОПК-5; ПК-10
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-24
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества пищевых продуктов	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-24
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы технологии функциональных продуктов питания	ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-7

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору	ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.03.01	Планирование и прогнозирование в общественном питании	ОПК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-24
Б1.В.ДВ.03.02	Нормирование и оплата труда на предприятии общественного питания	ОПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-15
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору	ПК-4; ПК-7
Б1.В.ДВ.04.01	Технология продуктов питания профилактического назначения	ПК-4; ПК-7
Б1.В.ДВ.04.02	Проектирование предприятий общественного питания	ОПК-3; ПК-17; ПК-18; ПК-21
Б2	Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	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-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б2.В	Вариативная часть	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-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б2.В.01(Н)	Научно-исследовательская работа	ПК-14; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности ( в том числе технологическая практика)	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12
Б2.В.03(П)	Научно-производственная практика	ПК-7; ПК-8; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б2.В.04(Пд)	Производственная (преддипломная) практика	ПК-4; ПК-8; ПК-9; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; 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-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; 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-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
Б3.Б.01(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты (работа магистра)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; 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-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24
ФТД	Факультативы	ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-7
ФТД.В	Вариативная часть	ОПК-2; ПК-2; ПК-3; ПК-7
ФТД.В.01	Этноконфессиональные ценности	ОПК-2
ФТД.В.02	История пищевых производств	ПК-2; ПК-3; ПК-7

## СВОДНЫЕ ДАННЫЕ

	Итого						Курс 1	Курс 2	Курс 3
	Баз. %	Вар. %	ДВ(от Вар.)%	з.е.					
				Мин.	Макс.	Факт			
Итого (с факультативами)				119	133	124	49	48	27
Итого по ОП (без факультативов)				117	123	120	45	48	27
Дисциплины (модули)	37%	63%	31.5%	60	60	60	24	36	
Базовая часть				15	24	22	15	7	
Вариативная часть				36	45	38	9	29	
Практики, в том числе научно-исследовательская работа (НИР)	0%	100%	0%	51	54	51	21	12	18
Вариативная часть				51	54	51	21	12	18
Государственная итоговая аттестация				6	9	9			9
Базовая часть				6	9	9			9
Факультативы				2	10	4	4		
Вариативная часть				2	10	4	4		
Процент ... занятий от аудиторных	лекционных				29.79%				
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					40.6	40.2	40.9	
	в период гос. экзаменов								
Контактная работа (акад.час/год)	ОП					168	356	340	
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						3	4	1
	ЗАЧЕТЫ (За)						7	8	1
	КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)							2	