

## Кафедра Технологии питания и менеджмента

Преподаватель/Предмет	Группа	План, час	Выполнено, час	Выполнение, %
<b>Долгополов Евгений Михайлович</b>		<b>333,8</b>	<b>172</b>	<b>51,5</b>
Теория менеджмента	19/МНи-11	24,5	8	32,7
Лекция		4	4	100,0
Рец контрольных		9		
Зачет		7,5		
Практика		4	4	100,0
Введение в профессию: основы профессиональной деятельности и организация научно-исследовательской работы	19/МНз-22	33,85	14	41,4
Поточная лекция		6	6	100,0
Практика		8	8	100,0
Консультация		1		
Экзамен		10,15		
Рец контрольных		8,7		
Введение в профессию: основы профессиональной деятельности и организация научно-исследовательской работы	19/МНз-21	30,6	15	49,0
Экзамен		8,4		
Практика		8	8	100,0
Поточная лекция		6	6	100,0
Консультация		1	1	100,0
Рец контрольных		7,2		
Введение в профессию: основы профессиональной деятельности и организация научно-исследовательской работы	19/МН-21	62,85	58	92,3
Консультация		1	2	200,0
Лекция		14	14	100,0
Практика		42	42	100,0
Экзамен		3,15		
Контроль сам. раб. бакалавры		2,7		
Введение в профессию: основы профессиональной деятельности и организация научно-исследовательской работы	19/МНи-21	37,85	20	52,8
Практика		10	10	100,0
Рец контрольных		8,7		
Лекция		8	8	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		10,15		
Введение в профессию	19/МН-21		2,1	
Контроль сам. раб. бакалавры			2,1	
Стратегический менеджмент	19/МНи-41	37,5	18	48,0
Экзамен		3,5		
Защита курсовой работы		17		
Практика		10	10	100,0
Лекция		6	6	100,0
Консультация		1	2	200,0
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	19/МНз-42	20		
Зачет		4		
ПрактикаПоВидам		16		
Преддипломная практика	19/ММ-33		3	
ПрактикаПоВидам			3	
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	19/МНи-51	38		
ПрактикаПоВидам		38		
Преддипломная практика	19/МНз-42	24		
ПрактикаПоВидам		24		
Преддипломная практика	19/ММ-33	3		
ПрактикаПоВидам		3		
Разработка управленческих решений	19/МН-41	21,65	21,7	100,2
Лекция		4	4	100,0
Практика		10	10	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		2,45	2,1	85,7
Асс курсовой		2,1	1,8	85,7

Контроль сам. раб. бакалавры		2,1	1,8	85,7
Практика для получения первичных профессиональных навыков (8 недель)	19/ММ-33		4	
ПрактикаПоВидам			4	
Методы стратегического анализа	19/ММ-33		8,2	
Экзамен			1,4	
Защита курсовой работы			6,8	

<b>Писарева Елена Витальевна</b>		<b>462,5</b>	<b>331</b>	<b>71,6</b>
Экология	19/ТВз-41		0,8	
Зачет			0,5	
Рец контрольных			0,3	
Сервисная деятельность предприятий питания	19/ТПи-21	5,7		
Асс курсовой		5,7		
Сервисная деятельность предприятий питания	19/ТПз-22	6,3		
Асс курсовой		6,3		
Физиология питания	19/ТПи-21	19,35	8	41,3
Лекция		6	6	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		6,65		
Рец контрольных		5,7		
Физиология питания	19/ТПз-22	21,15	4	18,9
Консультация		1		
Поточная лекция		4	4	100,0
Рец контрольных		6,3		
Зачет		2,5		
Экзамен		7,35		
Физиология питания	19/ТП-21	42,65	36,3	85,1
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		7,35		
Лекция		28	28	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		6,3	6,3	100,0
Современные системы и концепции питания	19/ТП-31	60,05	59	98,3
Зачет		2,75	2	72,7
Контроль сам. раб. бакалавры		3,3	3	90,9
Практика		26	26	100,0
Лекция		28	28	100,0
Экономика предприятий питания	19/ТПз-42		6,3	
Асс курсовой			6,3	
Экономика предприятий питания	19/ТП-41	3,9	2,1	53,8
Асс курсовой		3,9	2,1	53,8
Проектирование предприятий общественного питания	19/ТПи-51	2,4	1,5	62,5
Асс курсовой		2,4	1,5	62,5
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	19/ТПи-31	24,85	20	80,5
Экзамен		3,15		
Консультация		1	2	200,0
Рец контрольных		2,7		
Лекция		8	8	100,0
Практика		10	10	100,0
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	19/ТП-31	78,15	78,15	100,0
Экзамен		3,85	3,15	81,8
Лекция		28	28	100,0
Практика		42	42	100,0
Консультация		1	2	200,0
Контроль сам. раб. бакалавры		3,3	3	90,9
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	19/ТП-41		0,7	
Экзамен			0,7	
Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	19/ТПи-21	16,45	6	36,5
Зачет		4,75		
Лекция		2	2	100,0
Рец контрольных		5,7		
Практика		4	4	100,0
Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	19/ТП-11	35,9	36,5	101,7
Лекция		14	14	100,0
Практика		12	12	100,0
Зачет		4,5	4,5	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		5,4	6	111,1

Преддипломная практика	19/ТПЗ-42	72		
ПрактикаПоВидам		72		
Пищевые добавки в продукции общественного питания	19/ТП-41	48,45	47,15	97,3
Практика		26	26	100,0
Зачет с оценкой		4,55		
Контроль сам. раб. бакалавры		3,9	3,3	84,6
Лекция		14	14	100,0
Зачет			3,85	
Функциональные продукты в питании	19/ТПи-51		0,35	
Зачет			0,35	
Бизнес-планирование и экономический анализ производства ресторана	19/ТПи-51	25,2	23,9	94,8
Зачет с оценкой		2,8		
Практика		14	14	100,0
Лекция		6	6	100,0
Рец контрольных		2,4	1,8	75,0
Зачет			2,1	
Основы пищевой безопасности	19/ТПи-51		0,25	
Зачет			0,25	

<b>Ободова Анастасия Владимировна</b>		<b>17,85</b>	<b>14,3</b>	<b>80,1</b>
Управление качеством ресторанной продукции	19/ТПи-41	17,85	14	78,4
Лекция		6	6	100,0
Практика		8	8	100,0
Зачет		1,75		
Рец контрольных		2,1		
Сервисная деятельность предприятий питания	19/ТПЗ-42		0,3	
Асс курсовой			0,3	

<b>Вышенский Михаил Юрьевич</b>		<b>308,05</b>	<b>100,85</b>	<b>32,7</b>
Теория организации	19/МНЗ-22	81,15	14	17,3
Экзамен		10,15		
Защита курсовой работы		49,3		
Практика		8	8	100,0
Консультация		1	2	200,0
Поточная лекция		4	4	100,0
Асс курсовой		8,7		
Теория организации	19/МНЗ-21	69,4	12	17,3
Поточная лекция		4	4	100,0
Практика		8	8	100,0
Асс курсовой		7,2		
Экзамен		8,4		
Консультация		1		
Защита курсовой работы		40,8		
Теория организации	19/МН-21		0,35	
Экзамен			0,35	
Теория организации	19/МНи-21	83,15	14	16,8
Асс курсовой		8,7		
Консультация		1		
Практика		8	8	100,0
Лекция		6	6	100,0
Защита курсовой работы		49,3		
Экзамен		10,15		
Управление проектами	19/МН-21	45,85	44,7	97,5
Зачет			2	
Лекция		14	14	100,0
Практика		26	26	100,0
Зачет с оценкой		3,15		
Контроль сам. раб. бакалавры		2,7	2,7	100,0
Управление проектами	19/МНи-51		0,5	
Зачет			0,5	
Менеджмент предприятий питания	19/ТПЗ-42		0,65	
Экзамен			0,35	
Рец контрольных			0,3	
Менеджмент предприятий питания	19/ТПи-51		0,65	
Рец контрольных			0,3	
Экзамен			0,35	
Менеджмент предприятий питания	19/ТПЗ-32	28,5	14	49,1
Экзамен		7		
Лекция		6	6	100,0

Зачет		2,5		
Консультация		1	2	200,0
Практика		6	6	100,0
Рец контрольных		6		

<b>Рубцов Александр Евгеньевич</b>		<b>26,9</b>	<b>14</b>	<b>52,0</b>
Химия	19/ТПз-11	10,5	6	57,1
Рец контрольных		4,5		
Лабораторная работа		4	4	100,0
Поточная лекция		2	2	100,0
Химия	19/ТПи-11	16,4	8	48,8
Лекция		4	4	100,0
Лабораторная работа		4	4	100,0
Рец контрольных		8,4		

<b>Мелентьева Лилия Алексеевна</b>		<b>251,3</b>	<b>232,3</b>	<b>92,4</b>
Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции	19/ТП-31	50,15	50,45	100,6
Практика		28	28	100,0
Лекция		14	14	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		3,85	3,15	81,8
Контроль сам. раб. бакалавры		3,3	3,3	100,0
Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции	19/ТП-41		1,05	
Экзамен			1,05	
Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции	19/ТПз-32	24,5	10	40,8
Практика		8	8	100,0
Экзамен		7		
Рец контрольных		6		
Консультация		1	2	200,0
Зачет		2,5		
Технология продукции общественного питания	19/ТПи-51		1,2	
Рец контрольных			0,6	
Зачет			0,25	
Экзамен			0,35	
Технология продукции общественного питания	19/ТП-31	78,15	78,45	100,4
Контроль сам. раб. бакалавры		3,3	3,3	100,0
Лабораторная работа		42	42	100,0
Лекция		28	28	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		3,85	3,15	81,8
Технология продукции общественного питания	19/ТП-21	51,55	43,5	84,4
Лекция		14	14	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		6,3		
Практика		26	26	100,0
Зачет		5,25	3,5	66,7
Технология продукции общественного питания	19/ТП-41		5,45	
Защита курсовой работы			5,1	
Экзамен			0,35	
Традиции и культура питания народов мира	19/ТПи-31	16,95	12	70,8
Лекция		6	6	100,0
Практика		6	6	100,0
Зачет		2,25		
Рец контрольных		2,7		
Традиции и культура питания народов мира	19/ТП-41		0,25	
Зачет			0,25	
Технология и организация рабочих процессов	19/ТПз-42		3,4	
Защита курсовой работы			3,4	
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	19/ТПи-31		3,4	
Защита курсовой работы			3,4	
Технология продуктов общественного питания	19/ТП-21		4,8	
Контроль сам. раб. бакалавры			4,8	
Технология ресторанной продукции за рубежом	19/ТП-41		0,35	
Экзамен			0,35	
Технология ресторанной продукции за рубежом	19/ТПз-32	30	18	60,0
Лекция		6	6	100,0
Практика		10	10	100,0

Консультация		1	2	200,0
Экзамен		7		
Рец контрольных		6		

<b>Грабский Владимир Васильевич</b>		<b>8</b>	<b>2</b>	<b>25,0</b>
Теория менеджмента	19/МНз-42		0,7	
Экзамен			0,7	
Преддипломная практика	19/МНз-42	8		
ПрактикаПоВидам		8		
Предпринимательское право	19/ЭКз-41		1,3	
Зачет			0,75	
Рец контрольных			0,55	

<b>Воронина Эмма Васильевна</b>		<b>158,8</b>	<b>117,2</b>	<b>73,8</b>
Экология	19/ТВ-41		0,35	
Зачет			0,35	
Экология	19/ТПз-22	22,05	8	36,3
Зачет		7,75		
Лекция		4	4	100,0
Рец контрольных		6,3		
Практика		4	4	100,0
Экология	19/ТД-31		0,55	
Контроль сам. раб. бакалавры			0,3	
Зачет			0,25	
Микробиология	19/ТПи-21	24,35	12	49,3
Лекция		6	6	100,0
Рец контрольных		5,7		
Практика		6	6	100,0
Зачет с оценкой		6,65		
Микробиология	19/ТПз-22	24,15	8	33,1
Зачет		2,5		
Поточная лекция		4	4	100,0
Рец контрольных		6,3		
Практика		4	4	100,0
Зачет с оценкой		7,35		
Микробиология	19/ТП-21	53,65	52,65	98,1
Лекция		14	14	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		6,3	6	95,2
Практика		26	26	100,0
Зачет с оценкой		7,35		
Зачет			6,65	
Научные технологии в общественном питании	19/ТПз-42	34,6	33,65	97,3
Практика		10	10	100,0
Экзамен		8,4	7,35	87,5
Консультация		1	2	200,0
Лекция		8	8	100,0
Рец контрольных		7,2	6,3	87,5
Экологические основы природопользования	19/Бо-21		2	
Лекция			2	

<b>Анруник Андрей Петрович</b>		<b>183,95</b>	<b>152,5</b>	<b>82,9</b>
Экономическая и промышленная безопасность предприятия	19/ЭК-41		0,35	
Экзамен			0,35	
Экономическая и промышленная безопасность предприятия	19/ЭК-31	84,65	78,65	92,9
Консультация		1	2	200,0
Контроль сам. раб. бакалавры		6,3		
Лекция		28	28	100,0
Экзамен		7,35	6,65	90,5
Практика		42	42	100,0
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	19/ММ-33	8	6	75,0
ПрактикаПоВидам		8	6	75,0
Научно-исследовательская работа в семестре	19/ММ-23	1,05	2	190,5
Зачет с оценкой		1,05		
Консультация			2	
Научно-исследовательская работа в семестре	19/ММ-12	8,5	9,75	114,7
Зачет		2,5	3,75	150,0
Практика		6	6	100,0

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	19/ММ-23	0,75	2	266,7
Консультация			2	
Зачет		0,75		
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	19/ММ-12	6,5	4	61,5
Практика		4	4	100,0
Зачет		2,5		
Современные мировые концепции менеджмента	19/ММ-12	31,5	33,75	107,1
Практика		14	14	100,0
Зачет		2,5	3,25	130,0
Контроль сам. раб. бакалавры			6,5	
Лекция		10	10	100,0
Контроль сам. раб. магистры		5		
Преддипломная практика	19/МНз-42	40		
ПрактикаПоВидам		40		
Преддипломная практика	19/ММ-33	3		
ПрактикаПоВидам		3		
Научно-исследовательская работа	19/ММ-33		1	
Зачет			1	
Технологии эффективного менеджмента	19/МТ-11		2	
Практика			2	
Практика для получения первичных профессиональных навыков (8 недель)	19/ММ-12		13	
ПрактикаПоВидам			13	

<b>Волков Владислав Иванович</b>		<b>86,95</b>	<b>73,9</b>	<b>85,0</b>
Моделирование развития предприятия торговли	19/МНз-32	28,2	10	35,5
Зачет с оценкой		9,8		
Лекция		4	4	100,0
Практика		6	6	100,0
Рец контрольных		8,4		
Менеджмент торговой организации	19/МНз-32		10	
Лекция			4	
Практика			6	
Менеджмент торговой организации	19/МНи-41		14	
Практика			8	
Лекция			6	
Менеджмент торговой организации	19/МН-41	25,55	25,9	101,4
Экзамен		2,45	2,1	85,7
Лекция		10	10	100,0
Практика		10	10	100,0
Консультация		1	2	200,0
Контроль сам. раб. бакалавры		2,1	1,8	85,7
Инновационный менеджмент	19/МНз-32	33,2	14	42,2
Экзамен		9,8		
Лекция		6	6	100,0
Практика		8	8	100,0
Консультация		1		
Рец контрольных		8,4		

<b>Иванов Александр Иванович</b>		<b>88,75</b>	<b>78,25</b>	<b>88,2</b>
Корпоративная социальная ответственность	19/МНз-42		0,65	
Рец контрольных			0,3	
Зачет			0,35	
Корпоративная социальная ответственность	19/МНи-31	23,45	16	68,2
Рец контрольных		3,9		
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		4,55		
Лекция		6	6	100,0
Практика		8	8	100,0
Преддипломная практика	19/МНз-42	8		
ПрактикаПоВидам		8		
Управление организацией (предприятием)	19/ЭК-41	57,3	57,6	100,5
Консультация		1	2	200,0
Контроль сам. раб. бакалавры		6,6	6,6	100,0
Лекция		14	14	100,0
Практика		28	28	100,0
Экзамен		7,7	7	90,9
Лидерство	19/ПРи-11		4	

Лекция			4	
<b>Бармина Элеана Эмильевна</b>			<b>1,95</b>	
Микробиология	19/ТПи-21		0,3	
Рец контрольных			0,3	
Современные системы и концепции питания	19/ТП-41		0,25	
Зачет			0,25	
Научно-исследовательская работа в семестре	19/МТ-11		0,75	
Зачет			0,75	
Санитария и гигиена питания	19/ТПи-21		0,65	
Рец контрольных			0,3	
Зачет			0,35	
<b>Старикова Людмила Николаевна</b>		<b>50,7</b>	<b>45,05</b>	<b>88,9</b>
Оборудование предприятий общественного питания	19/ТПи-41	17,55	14	79,8
Практика		6	6	100,0
Экзамен		2,45		
Лекция		6	6	100,0
Консультация		1	2	200,0
Рец контрольных		2,1		
Оборудование предприятий общественного питания	19/ТПз-42		0,65	
Экзамен			0,35	
Рец контрольных			0,3	
Оборудование предприятий общественного питания	19/ТП-41	33,15	30,4	91,7
Контроль сам. раб. бакалавры		3,9	2,4	61,5
Лекция		14	14	100,0
Практика		12	12	100,0
Зачет		3,25	2	61,5
<b>Букалова Наталья Павловна</b>		<b>311,25</b>	<b>276,6</b>	<b>88,9</b>
Проектные решения в AutoCad	19/ТПи-51	30,2	29,25	96,9
Рец контрольных		2,4	1,5	62,5
Экзамен		2,8	1,75	62,5
Лекция		10	10	100,0
Практика		14	14	100,0
Консультация		1	2	200,0
Проектирование предприятий общественного питания	19/ТПи-41	29,55	26	88,0
Практика		16	16	100,0
Лекция		8	8	100,0
Рец контрольных		2,1		
Экзамен		2,45		
Консультация		1	2	200,0
Проектирование предприятий общественного питания	19/ТПз-42	44,6	41,35	92,7
Экзамен		8,4	5,95	70,8
Лекция		12	12	100,0
Рец контрольных		7,2	5,4	75,0
Практика		16	16	100,0
Консультация		1	2	200,0
Проектирование предприятий общественного питания	19/ТПи-51	45,4	40,25	88,7
Практика		18	18	100,0
Защита курсовой работы		13,6	8,5	62,5
Лекция		10	10	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		2,8	1,75	62,5
Проектирование предприятий общественного питания	19/ТП-41	62,45	63,7	102,0
Контроль сам. раб. бакалавры		3,9	6,9	176,9
Зачет с оценкой		4,55		
Практика		26	26	100,0
Лекция		28	28	100,0
Зачет			2,8	
Основы строительства и инженерное оборудование	19/ТПз-42		0,55	
Рец контрольных			0,3	
Зачет			0,25	
Основы строительства и инженерное оборудование	19/ТПз-32	19	8	42,1
Лекция		4	4	100,0
Рец контрольных		6		
Практика		4	4	100,0
Зачет		5		
Основы строительства и инженерное оборудование ресторана	19/ТП-31	46,05	45,5	98,8

Зачет		2,75	2,5	90,9
Лабораторная работа		26	26	100,0
Лекция		14	14	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		3,3	3	90,9
Проектные решения предприятий общественного питания	19/ТПз-32	34	22	64,7
Экзамен		7		
Лекция		8	8	100,0
Рец контрольных		6		
Практика		12	12	100,0
Консультация		1	2	200,0

<b>Гордеев Александр Евгеньевич</b>		<b>194,3</b>	<b>126,35</b>	<b>65,0</b>
Менеджмент	19/ЭКз-21	22,65	10,75	47,5
Поточная лекция		2	2	100,0
Рец контрольных		6,3	4,75	75,4
Зачет		3		
Практика		4	4	100,0
Зачет с оценкой		7,35		
Менеджмент	19/ЭКи-21	28,25	12	42,5
Практика		8	8	100,0
Поточная лекция		4	4	100,0
Рец контрольных		7,5		
Зачет с оценкой		8,75		
Менеджмент	19/ЭКз-41		1,95	
Рец контрольных			0,9	
Зачет			1,05	
Менеджмент	19/ТВз-32		0,35	
Зачет			0,35	
Менеджмент	19/ТД-21		0,65	
Зачет			0,35	
Контроль сам. раб. бакалавры			0,3	
Менеджмент	19/ЭКз-22	30,55	13,8	45,2
Зачет с оценкой		11,2		
Поточная лекция		2	2	100,0
Зачет		3,75		
Практика		4	4	100,0
Рец контрольных		9,6	7,8	81,3
Менеджмент	19/ТДи-21	8,75	14	160,0
Зачет		1,25		
Рец контрольных		1,5		
Лекция		6	6	100,0
Практика			8	
Организационное поведение	19/МНз-42		0,65	
Рец контрольных			0,3	
Экзамен			0,35	
Организационное поведение	19/МН-21	48,85	45,75	93,7
Консультация		1	2	200,0
Контроль сам. раб. бакалавры		2,7		
Лекция		14	14	100,0
Практика		28	28	100,0
Экзамен		3,15	1,75	55,6
Управление человеческими ресурсами	19/МНз-32	29,2	10	34,2
Консультация		1		
Практика		6	6	100,0
Рец контрольных		8,4		
Лекция		4	4	100,0
Экзамен		9,8		
Управление человеческими ресурсами	19/МН-21		2,7	
Контроль сам. раб. бакалавры			2,7	
Управление человеческими ресурсами	19/МНи-51		0,65	
Зачет			0,35	
Рец контрольных			0,3	
Преддипломная практика	19/ММ-33		3	
ПрактикаПоВидам			3	
Преддипломная практика	19/МНз-42	16		
ПрактикаПоВидам		16		
Преддипломная практика	19/ММ-33	3		
ПрактикаПоВидам		3		
Методы стратегического анализа	19/ММ-33		1,2	

Асс курсовой			1,2	
Управление человеческими ресурсами (продвинутый уровень)	19/ММ-23	7,05	6,9	97,9
Лекция		2	2	100,0
Практика		4	4	100,0
Зачет с оценкой		1,05		
Контроль сам. раб. бакалавры			0,9	
Корпоративный менеджмент	19/ММ-12		2	
Практика			2	

<b>Силин Александр Владимирович</b>			<b>6</b>	
Управление проектами	19/МНз-22		2	
Поточная лекция			2	
Управление проектами	19/МНз-21		2	
Поточная лекция			2	
Управление проектами	19/МНи-21		2	
Лекция			2	

<b>Пестова Инга Геннадьевна</b>		<b>567,2</b>	<b>478,55</b>	<b>84,4</b>
Управление качеством ресторанной продукции	19/ТПз-42		5,1	
Защита курсовой работы			5,1	
Управление качеством ресторанной продукции	19/ТП-41	65,45	64,8	99,0
Контроль сам. раб. бакалавры		3,9	3,3	84,6
Лекция		14	14	100,0
Практика		42	42	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		4,55	3,5	76,9
Сервисная деятельность предприятий питания	19/ТПи-21	51,95	12	23,1
Лекция		6	6	100,0
Экзамен		6,65		
Консультация		1		
Практика		6	6	100,0
Защита курсовой работы		32,3		
Сервисная деятельность предприятий питания	19/ТПз-42		1,7	
Защита курсовой работы			1,7	
Сервисная деятельность предприятий питания	19/ТПз-22	56,05	12	21,4
Экзамен		7,35		
Консультация		1		
Поточная лекция		4	4	100,0
Практика		8	8	100,0
Защита курсовой работы		35,7		
Экономика предприятий питания	19/ТПз-42	40,6	63,05	155,3
Экзамен		8,4	7,35	87,5
Консультация		1	2	200,0
Лекция		8	8	100,0
Рец контрольных		7,2		
Практика		10	10	100,0
Зачет		6		
Защита курсовой работы			35,7	
Экономика предприятий питания	19/ТП-41	73,55	62,7	85,2
Защита курсовой работы		22,1	11,9	53,8
Контроль сам. раб. бакалавры		3,9	3,3	84,6
Консультация		1	2	200,0
Лекция		14	14	100,0
Практика		28	28	100,0
Экзамен		4,55	3,5	76,9
Стандартизация и контроль качества ресторанной продукции	19/ТПи-51	38,2	38,2	100,0
Практика		22	22	100,0
Экзамен		2,8	2,1	75,0
Лекция		10	10	100,0
Консультация		1	2	200,0
Рец контрольных		2,4	2,1	87,5
Введение в профессию	19/ТПи-51		0,35	
Зачет			0,35	
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	19/ТПи-41	17,85	14	78,4
Практика		8	8	100,0
Рец контрольных		2,1		
Лекция		6	6	100,0

Зачет		1,75		
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	19/ТП-41	51,45	52,5	102,0
Консультация		1	2	200,0
Контроль сам. раб. бакалавры		3,9	3,3	84,6
Защита курсовой работы			1,7	
Экзамен		4,55	3,5	76,9
Лекция		14	14	100,0
Практика		28	28	100,0
Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе	19/ТПз-22	25,15	10	39,8
Лекция		4	4	100,0
Консультация		1	2	200,0
Зачет		2,5		
Экзамен		7,35		
Рец контрольных		6,3		
Практика		4	4	100,0
Фирменный стиль ресторанов	19/ТПи-51		0,6	
Зачет			0,3	
Рец контрольных			0,3	
Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле	19/ТПз-42		0,6	
Рец контрольных			0,3	
Зачет			0,3	
Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле	19/ТП-31	32,05	31,5	98,3
Лекция		14	14	100,0
Практика		12	12	100,0
Зачет		2,75	2,5	90,9
Контроль сам. раб. бакалавры		3,3	3	90,9
Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле	19/ТП-41		0,6	
Контроль сам. раб. бакалавры			0,35	
Зачет			0,25	
Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле	19/ТПз-32		0,5	
Рец контрольных			0,25	
Зачет			0,25	
Концептуальные решения в ресторанном бизнесе	19/ТПз-42	31,6	29,65	93,8
Рец контрольных		7,2	6,3	87,5
Лекция		6	6	100,0
Зачет с оценкой		8,4		
Практика		10	10	100,0
Зачет			7,35	
Концептуальные решения в ресторанном бизнесе	19/ТП-41	62,45	61,15	97,9
Зачет			3,85	
Лекция		28	28	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		3,9	3,3	84,6
Зачет с оценкой		4,55		
Практика		26	26	100,0
Метрология, стандартизация и сертификация в ресторане	19/ТПи-31	20,85	16	76,7
Лекция		6	6	100,0
Рец контрольных		2,7		
Консультация		1	2	200,0
Практика		8	8	100,0
Экзамен		3,15		
Эстетика ресторанной продукции	19/ТПи-51		0,55	
Зачет			0,25	
Рец контрольных			0,3	
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	19/ТП-21		1	
ПрактикаПоВидам			1	

<b>Выллерова Полина Александровна</b>		<b>59,55</b>	<b>49,85</b>	<b>83,7</b>
Физиология питания	19/ТПи-21	8	8	100,0
Практика		8	8	100,0
Физиология питания	19/ТПз-22	4	4	100,0
Практика		4	4	100,0
Физиология питания	19/ТП-21	28	28	100,0
Практика		28	28	100,0
Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции	19/ТПи-41		0,65	

Экзамен			0,35	
Рец контрольных			0,3	
Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции	19/ТПЗ-42		0,65	
Рец контрольных			0,3	
Экзамен			0,35	
Методы и организация научного исследования продукции общественного питания	19/ТПЗ-22	19,55	8	40,9
Зачет		5,25		
Рец контрольных		6,3		
Лекция		4	4	100,0
Практика		4	4	100,0
Методы и организация научного исследования продукции общественного питания	19/ТПЗ-32		0,55	
Зачет			0,25	
Рец контрольных			0,3	

<b>Ильин Вадим Владимирович</b>		<b>130,5</b>	<b>112</b>	<b>85,8</b>
Физика	19/ТВ-11	78,8	72	91,4
Контроль сам. раб. бакалавры		3,6		
Экзамен		4,2		
Консультация		1	2	200,0
Лекция		28	28	100,0
Практика		42	42	100,0
Физика	19/ТП-11	51,7	40	77,4
Поточная лекция		14	14	100,0
Практика		26	26	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		5,4		
Зачет с оценкой		6,3		

<b>Агеева Ольга Ивановна</b>		<b>153,95</b>	<b>72,2</b>	<b>46,9</b>
Деловые и научные коммуникации	19/МТ-11	17,5	12,2	69,7
Лекция		4	4	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры			1,2	
Практика		6	6	100,0
Зачет		2,5	1	40,0
Контроль сам. раб. магистры		5		
Деловые и научные коммуникации	19/ММ-12	17,5	16,6	94,9
Контроль сам. раб. бакалавры			3,6	
Контроль сам. раб. магистры		5		
Поточная лекция		4	4	100,0
Зачет		2,5	3	120,0
Практика		6	6	100,0
Деловые и научные коммуникации	19/ММ-33		0,25	
Зачет			0,25	
Менеджмент торговой организации	19/МНЗ-32	25,4		
Зачет		7		
Лекция		4		
Практика		6		
Рец контрольных		8,4		
Менеджмент торговой организации	19/МНи-41	20,5		
Рец контрольных		3		
Зачет с оценкой		3,5		
Лекция		6		
Практика		8		
Инвестиционный менеджмент	19/МН-41	22,55	21,9	97,1
Практика		14	14	100,0
Зачет			2,1	
Лекция		4	4	100,0
Зачет с оценкой		2,45		
Контроль сам. раб. бакалавры		2,1	1,8	85,7
Антикризисное управление	19/МНи-41	23,5	18	76,6
Рец контрольных		3		
Экзамен		3,5		
Лекция		6	6	100,0
Практика		10	10	100,0
Консультация		1	2	200,0
Преддипломная практика	19/МНЗ-42	24		
ПрактикаПоВидам		24		
Преддипломная практика	19/ММ-33	3	3	100,0

ПрактикаПоВидам		3	3	100,0
Деловые коммуникации	19/МНз-42		0,25	
Зачет			0,25	

<b>Кропачева Екатерина Петровна</b>			<b>4</b>	
Управление проектами	19/ИСо-41		4	
Практика			4	

<b>Панькова Екатерина Ильдусовна</b>			<b>64</b>	
Экология	19/То-11		32	
Лекция			16	
Практика			16	
Экология	19/ТЭо-11		32	
Лекция			16	
Практика			16	

<b>Плахина Лариса Викторовна</b>			<b>24</b>	
Оборудование предприятий общественного питания	19/Т-31		24	
Практика			12	
Лекция			12	

<b>Степанян Юлия Геворковна</b>		<b>160,15</b>	<b>145,45</b>	<b>90,8</b>
Химия	19/ТПз-11	10	2	20,0
Зачет		3,75		
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		5,25		
Химия	19/ТПи-21		0,35	
Экзамен			0,35	
Химия	19/ТПи-11	10,8	2	18,5
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		9,8		
Химия	19/ТП-11	54,7	55,6	101,6
Консультация		1	2	200,0
Лекция		14	14	100,0
Экзамен		6,3	5,6	88,9
Контроль сам. раб. бакалавры		5,4	6	111,1
Практика		28	28	100,0
Физиология питания	19/ТПз-42		0,65	
Рец контрольных			0,3	
Экзамен			0,35	
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	19/ТП-41		0,35	
Экзамен			0,35	
Методы и организация научного исследования продукции общественного питания	19/ТП-41		0,25	
Зачет			0,25	
Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	19/ТП-21	84,65	83,9	99,1
Экзамен		7,35	5,6	76,2
Консультация		1	2	200,0
Лекция		28	28	100,0
Практика		42	42	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		6,3	6,3	100,0
Органическая химия	19/ТПи-51		0,35	
Экзамен			0,35	

<b>Занкин Иван Игоревич</b>			<b>36</b>	
Введение в специальность	19/ПКо-11		36	
Лекция			14	
Практика			22	

<b>Карпушева Ольга Михайловна</b>		<b>50,45</b>	<b>32,3</b>	<b>64,0</b>
Технология продукции общественного питания	19/ТПи-31	24,95	20	80,2
Рец контрольных		2,7		
Практика		14	14	100,0
Зачет		2,25		
Лекция		6	6	100,0
Технология продукции общественного питания	19/ТПз-32	25,5	12	47,1

Рец контрольных		6		
Зачет		7,5		
Лекция		2	2	100,0
Практика		10	10	100,0
Технология и организация рабочих процессов	19/ТПЗ-42		0,3	
Асс курсовой			0,3	

<b>Челпанов Александр Сергеевич</b>		<b>136,4</b>	<b>125,7</b>	<b>92,2</b>
Традиции и культура питания народов мира	19/ТП-31	60,05	58,95	98,2
Контроль сам. раб. бакалавры		3,3	2,7	81,8
Лекция		28	28	100,0
Практика		26	26	100,0
Зачет		2,75	2,25	81,8
Эстетика в общественном питании	19/ТПЗ-42	29,2	21,25	72,8
Практика		10	10	100,0
Зачет		6	5,25	87,5
Лекция		6	6	100,0
Рец контрольных		7,2		
Эстетика в общественном питании	19/ТП-41	47,15	45,5	96,5
Контроль сам. раб. бакалавры		3,9	3	76,9
Лекция		14	14	100,0
Зачет		3,25	2,5	76,9
Практика		26	26	100,0

<b>Носков Алексей Александрович</b>		<b>83,35</b>	<b>70,15</b>	<b>84,2</b>
Производственный и операционный менеджмент	19/МНЗ-32	33,2	16	48,2
Экзамен		9,8		
Лекция		6	6	100,0
Практика		8	8	100,0
Консультация		1	2	200,0
Рец контрольных		8,4		
Управление знаниями в организации	19/ПП-31	50,15	54,15	108,0
Контроль сам. раб. бакалавры		3,3	6,3	190,9
Практика		28	28	100,0
Лекция		14	14	100,0
Экзамен		3,85	3,85	100,0
Консультация		1	2	200,0

<b>Яковлев Владимир Николаевич</b>		<b>22,9</b>	<b>10,7</b>	<b>46,7</b>
Стратегический менеджмент	19/МНи-41	3		
Асс курсовой		3		
Преддипломная практика	19/МНЗ-42	8		
ПрактикаПоВидам		8		
Научно-исследовательская работа	19/ММ-33		0,5	
Зачет			0,5	
Разработка управленческих решений	19/МН-41	11,9	10,2	85,7
Защита курсовой работы		11,9	10,2	85,7

<b>Пачгина Алевтина Афанасьевна</b>			<b>48</b>	
Введение в специальность	19/ПКо-12		48	
Практика			48	

<b>Крапчатова Елена Анатольевна</b>			<b>24</b>	
Введение в специальность	19/ИСо-11, ПКс		24	
Лекция			4	
Практика			20	