

## Кафедра Технологии питания и менеджмента

Преподаватель/Предмет	Группа	План, час	Выполнено, час	Выполнение, %
<b>Болотов Андрей Михайлович</b>			<b>0,7</b>	
Физика	20/ПР-41		0,7	
Зачет с оценкой			0,7	
<b>Агеева Ольга Ивановна</b>		<b>166,25</b>	<b>166,05</b>	<b>99,9</b>
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	20/МНи-41		4	
ПрактикаПоВидам			4	
Преддипломная практика	20/ММ-22	3		
ПрактикаПоВидам		3		
Антикризисное управление	20/МНз-31	25,95	23,05	88,8
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		8,05	5,95	73,9
Лекция		4	4	100,0
Практика		6	6	100,0
Рец контрольных		6,9	5,1	73,9
Антикризисное управление	20/МНи-41		6,55	
Рец контрольных			2,1	
Консультация			2	
Экзамен			2,45	
Антикризисное управление	20/МН-31	34,85	34,25	98,3
Лекция		14	14	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		2,7	1,8	66,7
Практика		14	14	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		3,15	2,45	77,8
Антикризисное управление	20/МНз-32	29,2	28,25	96,7
Экзамен		9,8	8,75	89,3
Поточная лекция		4	4	100,0
Практика		6	6	100,0
Консультация		1	2	200,0
Рец контрольных		8,4	7,5	89,3
Инвестиционный менеджмент	20/МНз-31	22,95	19,05	83,0
Рец контрольных		6,9	5,1	73,9
Практика		4	4	100,0
Лекция		4	4	100,0
Зачет с оценкой		8,05	5,95	73,9
Инвестиционный менеджмент	20/МНз-32	26,2	24,25	92,6
Поточная лекция		4	4	100,0
Практика		4	4	100,0
Рец контрольных		8,4	7,5	89,3
Зачет с оценкой		9,8	8,75	89,3
Менеджмент торговой организации	20/МНи-41	24,1	24,4	101,2
Лекция		4	4	100,0
Практика		10	10	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		4,9	2,45	50,0
Рец контрольных		4,2	4,2	100,0
Зачет			1,75	
Консультация по преддипломной практике	20/ПР-41		2	
Консультация			2	
Деловые и научные коммуникации	20/МЭ-11		0,25	
Зачет			0,25	
<b>Андруник Андрей Петрович</b>		<b>487,8</b>	<b>451,95</b>	<b>92,7</b>
Технологии эффективного менеджмента	20/МЭ-11	19	16,05	84,5
Зачет		3	2,75	91,7
Лекция		4	4	100,0
Практика		6	6	100,0
Контроль сам. раб. магистры		6		
Контроль сам. раб. бакалавры			3,3	
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	20/ММ-13	7		
ПрактикаПоВидам		7		

Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	20/ММ-22	98	91	92,9
ПрактикаПоВидам		98	91	92,9
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	20/ММ-13	5,75	5,5	95,7
ПрактикаПоВидам			1,5	
Зачет		1,75		
Практика		4	4	100,0
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	20/ММ-22		1	
ПрактикаПоВидам			1	
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	20/МНз-11	8		
Зачет		8		
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	20/МН-31	42		
ПрактикаПоВидам		42		
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	20/МНи-51		0,6	
Зачет			0,6	
Деловые коммуникации	20/МНи-11	24,15	15,9	65,8
Зачет		8,25	4,5	54,5
Лекция		2	2	100,0
Практика		4	4	100,0
Рец контрольных		9,9	5,4	54,5
Деловые коммуникации	20/МНз-11	23,6	22,25	94,3
Рец контрольных		9,6	9	93,8
Поточная лекция		2	2	100,0
Зачет		8	7,25	90,6
Практика		4	4	100,0
Преддипломная практика	20/ММ-22	3	3	100,0
ПрактикаПоВидам		3	3	100,0
Преддипломная практика	20/МНз-42		14	
ПрактикаПоВидам			14	
Преддипломная практика	20/МНи-51	24	16	66,7
ПрактикаПоВидам		24	16	66,7
Менеджмент	20/ЭКз-22		11,35	
Зачет с оценкой			5,95	
Рец контрольных			5,4	
Менеджмент	20/ТДз-11	13,9	5,2	37,4
Рец контрольных		3,3	2,4	72,7
Зачет		2,75		
Практика		4		
Зачет с оценкой		3,85	2,8	72,7
Менеджмент	20/ЭКи-21		13	
Рец контрольных			6	
Зачет с оценкой			7	
Менеджмент	20/ЭКз-21		9,1	
Рец контрольных			4,2	
Зачет с оценкой			4,9	
Менеджмент	20/ТД-11	46,5	45,55	98,0
Практика		26	26	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		3	2,4	80,0
Зачет с оценкой		3,5	3,15	90,0
Поточная лекция		14	14	100,0
Менеджмент	20/ТВ-11	21,8	45,5	208,7
Контроль сам. раб. бакалавры		3,6	3,3	91,7
Практика			24	
Поточная лекция		14	14	100,0
Зачет с оценкой		4,2	4,2	100,0
Менеджмент	20/ТВз-11	18,5	9,85	53,2
Лекция		4		
Рец контрольных		3	2,7	90,0
Практика		8	4	50,0
Зачет с оценкой		3,5	3,15	90,0
Менеджмент	20/ЭК-11	53,65	50,4	93,9
Контроль сам. раб. бакалавры		6,3	4,8	76,2
Зачет с оценкой		7,35	5,6	76,2
Лекция		14	14	100,0
Практика		26	26	100,0

Научно-исследовательская работа	20/ММ-13	13,75	13,5	98,2
Практика		12	12	100,0
Зачет		1,75		
ПрактикаПоВидам			1,5	
Научно-исследовательская работа	20/ММ-22		1,2	
Зачет с оценкой			0,7	
Зачет			0,5	
Экономическая и промышленная безопасность предприятия	20/ЭКз-32	36,45	34,2	93,8
Лекция		6	6	100,0
Консультация		1	2	200,0
Практика		8	8	100,0
Экзамен		11,55	9,8	84,8
Рец контрольных		9,9	8,4	84,8
Экономическая и промышленная безопасность предприятия	20/ЭКи-41	28,75	26,25	91,3
Лекция		8	8	100,0
Практика		10	10	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		5,25	3,85	73,3
Рец контрольных		4,5	2,4	53,3
Экономическая и промышленная безопасность предприятия	20/ЭКи-51		1,3	
Экзамен			0,7	
Рец контрольных			0,6	
Научно-исследовательская работа в семестре	20/ММ-22		0,25	
Зачет			0,25	

<b>Выллерова Полина Александровна</b>		<b>284,55</b>	<b>158,2</b>	<b>55,6</b>
Оборудование предприятий общественного питания	20/ТПз-32	25,4	19,1	75,2
Экзамен		7,35	4,9	66,7
Зачет		2,75		
Лекция		4	4	100,0
Практика		4	4	100,0
Консультация		1	2	200,0
Рец контрольных		6,3	4,2	66,7
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	20/ТПз-32	26,25	3	11,4
ПрактикаПоВидам		21	3	14,3
Зачет		5,25		
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	20/ТПи-41	18		
ПрактикаПоВидам		18		
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	20/ТП-31		1,7	
Защита курсовой работы			1,7	
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	20/ТПи-21		29,9	
Защита курсовой работы			29,9	
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	20/ТП-21	6		
Асс курсовой		6		
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	20/ТПз-21	25,5	15,3	60,0
Защита курсовой работы		25,5	15,3	60,0
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	20/ТП-21		1	
ПрактикаПоВидам			1	
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	20/ТПи-41		1	
ПрактикаПоВидам			1	
Управление качеством ресторанной продукции	20/ТПз-32	30,3	27,9	92,1
Лекция		10	10	100,0
Практика		14	14	100,0
Асс курсовой		6,3	3,9	61,9
Управление качеством ресторанной продукции	20/ТПи-41	18,15	20,7	114,0
Консультация		1	2	200,0
Лекция		6	6	100,0

Экзамен		3,15	1,4	44,4
Практика		8	8	100,0
Рец контрольных			1,8	
Зачет			1,5	
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	20/ТП-21		1	
ПрактикаПоВидам			1	
Технологическая практика	20/ТП-31		1	
ПрактикаПоВидам			1	
Технологическая практика	20/ТП-21	40		
ПрактикаПоВидам		40		
Технологическая практика	20/ТПз-21	30	10	33,3
ПрактикаПоВидам		30	10	33,3
Методы и организация научного исследования продукции общественного питания	20/ТПз-32		0,5	
Рец контрольных			0,25	
Зачет			0,25	
Методы и организация научного исследования продукции общественного питания	20/ТПз-42		2,75	
Рец контрольных			1,5	
Зачет			1,25	
Методы организации исследований в ресторанном деле	20/ТП-31		0,25	
Зачет			0,25	
Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	20/ТПи-21		0,5	
Экзамен			0,3	
Рец контрольных			0,2	
Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	20/ТПз-21	18,75	15,2	81,1
Практика		8	8	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		5,25	2,8	53,3
Рец контрольных		4,5	2,4	53,3
Сервисная деятельность предприятий питания	20/ТП-11	5,1	3,3	64,7
Асс курсовой		5,1	3,3	64,7
Технология продукции общественного питания	20/ТПз-32	35,7		
Защита курсовой работы		35,7		
Технология продукции общественного питания	20/ТПи-31	5,4		
Асс курсовой		5,4		
Экономика предприятий питания	20/ТПи-51		2,1	
Экзамен			2,1	
Научно-исследовательская работа	20/ТПи-51		2	
ПрактикаПоВидам			2	

<b>Гордеев Александр Евгеньевич</b>		<b>401,75</b>	<b>420,95</b>	<b>104,8</b>
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	20/МНз-31	28,75	15	52,2
Зачет		5,75		
ПрактикаПоВидам		23	15	65,2
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	20/МНз-32	35	17	48,6
ПрактикаПоВидам		28	17	60,7
Зачет		7		
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	20/МНи-51	40	20	50,0
ПрактикаПоВидам		40	20	50,0
Теория менеджмента	20/МНи-11	28,45	18,4	64,7
Рец контрольных		9,9	4,8	48,5
Практика		4	4	100,0
Лекция		2	2	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		11,55	5,6	48,5
Теория менеджмента	20/МНз-11	35,8	32,25	90,1
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		11,2	8,75	78,1
Рец контрольных		9,6	7,5	78,1
Практика		8	8	100,0
Лекция		6	6	100,0
Теория менеджмента	20/МН-11	40,05	39,75	99,3

Лекция		14	14	100,0
Практика		14	14	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		5,95	5,25	88,2
Контроль сам. раб. бакалавры		5,1	4,5	88,2
Корпоративный менеджмент	20/ММ-13	23,25	22,5	96,8
Практика		10	10	100,0
Лекция		8	8	100,0
Зачет		1,75	1,5	85,7
Контроль сам. раб. магистры		3,5		
Контроль сам. раб. бакалавры			3	
Корпоративный менеджмент	20/МНз-31	27,95	34,4	123,1
Зачет			4,25	
Лекция		4	4	100,0
Практика		8	8	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		8,05	5,95	73,9
Рец контрольных		6,9	10,2	147,8
Корпоративный менеджмент	20/МНз-32	31,2	44	141,0
Поточная лекция		4	4	100,0
Экзамен		9,8	8,75	89,3
Практика		8	8	100,0
Консультация		1	2	200,0
Рец контрольных		8,4	15	178,6
Зачет			6,25	
Управление человеческими ресурсами	20/МНз-31		11,05	
Экзамен			5,95	
Рец контрольных			5,1	
Управление человеческими ресурсами	20/МН-31		2,45	
Экзамен			2,45	
Управление человеческими ресурсами	20/МНз-32		16,25	
Рец контрольных			7,5	
Экзамен			8,75	
Управление человеческими ресурсами	20/МНи-31	32,55	30,3	93,1
Экзамен		9,45	7,7	81,5
Консультация		1	2	200,0
Лекция		6	6	100,0
Практика		8	8	100,0
Рец контрольных		8,1	6,6	81,5
Управление человеческими ресурсами	20/МНз-42		0,65	
Рец контрольных			0,3	
Экзамен			0,35	
Управление человеческими ресурсами	20/МНи-51		0,65	
Рец контрольных			0,3	
Экзамен			0,35	
Преддипломная практика	20/ММ-22	9	6	66,7
ПрактикаПоВидам		9	6	66,7
Преддипломная практика	20/МНз-42		10	
ПрактикаПоВидам			10	
Преддипломная практика	20/МНи-51	8	8	100,0
ПрактикаПоВидам		8	8	100,0
Менеджмент	20/ПРз-31		0,55	
Зачет			0,25	
Рец контрольных			0,3	
Организационное поведение	20/МНи-21	30,55	21,15	69,2
Лекция		4	4	100,0
Практика		8	8	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		9,45	3,85	40,7
Рец контрольных		8,1	3,3	40,7
Организационное поведение	20/МНз-21	31,2	27	86,5
Поточная лекция		4	4	100,0
Практика		8	8	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		9,8	7	71,4
Рец контрольных		8,4	6	71,4
Организационное поведение	20/МНз-32		0,65	
Рец контрольных			0,3	
Экзамен			0,35	
Организационное поведение	20/МНз-42		0,35	
Экзамен			0,35	

Инновационный менеджмент	20/МНз-31		11,05	
Экзамен			5,95	
Рец контрольных			5,1	
Инновационный менеджмент	20/МНз-32		16,25	
Экзамен			8,75	
Рец контрольных			7,5	
Управление инновационными проектами	20/ММ-22		15,3	
Защита курсовой работы			15,3	

<b>Вышенский Михаил Юрьевич</b>		<b>486,75</b>	<b>513,4</b>	<b>105,5</b>
Менеджмент предприятий питания	20/ТП-31	70,65	74,2	105,0
Контроль сам. раб. бакалавры		6,3	9,9	157,1
Консультация		1	2	200,0
Лекция		28	28	100,0
Практика		28	28	100,0
Экзамен		7,35	6,3	85,7
Менеджмент предприятий питания	20/ТПз-32		9,1	
Рец контрольных			4,2	
Экзамен			4,9	
Менеджмент предприятий питания	20/ТПи-51		3,9	
Экзамен			2,1	
Рец контрольных			1,8	
Управление изменениями	20/МНз-31	23,65	17,35	73,4
Лекция		4	4	100,0
Практика		4	4	100,0
Зачет		8,75	4,25	48,6
Рец контрольных		6,9	5,1	73,9
Управление изменениями	20/МНи-41	15,7	11,85	75,5
Лекция		4	4	100,0
Практика		4	4	100,0
Зачет		3,5	1,75	50,0
Рец контрольных		4,2	2,1	50,0
Управление изменениями	20/МН-31	44,95	43,85	97,6
Зачет		2,25	1,75	77,8
Контроль сам. раб. бакалавры		2,7	2,1	77,8
Лекция		14	14	100,0
Практика		26	26	100,0
Управление изменениями	20/МНз-32	26,9	21,5	79,9
Поточная лекция		4	4	100,0
Практика		4	4	100,0
Зачет		10,5	6	57,1
Рец контрольных		8,4	7,5	89,3
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	20/МНи-31	27	17	63,0
ПрактикаПоВидам		27	17	63,0
Теория менеджмента	20/МНз-42		0,35	
Экзамен			0,35	
Организационное проектирование предприятий торговли	20/МНи-41	26,1	22,55	86,4
Лекция		6	6	100,0
Консультация		1	2	200,0
Практика		10	10	100,0
Экзамен		4,9	2,45	50,0
Рец контрольных		4,2	2,1	50,0
Теория организации	20/МНи-21		26,65	
Экзамен			4,55	
Защита курсовой работы			22,1	
Теория организации	20/МНз-21		32,45	
Экзамен			5,25	
Защита курсовой работы			27,2	
Теория организации	20/МН-11	82,95	78,95	95,2
Экзамен		5,95	5,25	88,2
Консультация		1	2	200,0
Лекция		14	14	100,0
Практика		28	28	100,0
Защита курсовой работы		28,9	25,5	88,2
Контроль сам. раб. бакалавры		5,1	4,2	82,4
Преддипломная практика	20/ММ-22	3		
ПрактикаПоВидам		3		
Преддипломная практика	20/МНз-42		10	

ПрактикаПоВидам			10	
Преддипломная практика	20/МНи-51	16		
ПрактикаПоВидам		16		
Управление проектами	20/МНи-21	29,55	18,75	63,5
Практика		6	6	100,0
Лекция		6	6	100,0
Рец контрольных		8,1	3,6	44,4
Зачет с оценкой		9,45	3,15	33,3
Управление проектами	20/МНз-21	30,2	27,9	92,4
Практика		6	6	100,0
Поточная лекция		6	6	100,0
Рец контрольных		8,4	7,5	89,3
Зачет с оценкой		9,8	8,4	85,7
Управление развитием бизнеса	20/МНи-51		4,1	
Экзамен			0,7	
Защита курсовой работы			3,4	
Инновационный менеджмент	20/МНи-41		6,55	
Рец контрольных			2,1	
Консультация			2	
Экзамен			2,45	
Инновационный менеджмент	20/МН-31		0,65	
Контроль сам. раб. бакалавры			0,3	
Экзамен			0,35	
Организационное проектирование	20/МНз-31	29,95	27,05	90,3
Консультация		1	2	200,0
Лекция		6	6	100,0
Практика		8	8	100,0
Экзамен		8,05	5,95	73,9
Рец контрольных		6,9	5,1	73,9
Организационное проектирование	20/МНз-32	33,2	31,25	94,1
Поточная лекция		6	6	100,0
Практика		8	8	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		9,8	8,05	82,1
Рец контрольных		8,4	7,2	85,7
Операционный менеджмент	20/ММ-13	26,95	27,1	100,6
Экзамен		2,45	2,1	85,7
Консультация		1	2	200,0
Лекция		8	8	100,0
Практика		12	12	100,0
Контроль сам. раб. магистры		3,5		
Контроль сам. раб. бакалавры			3	
Менеджмент на предприятии общественного питания	20/ТПз-42		0,35	
Экзамен			0,35	

<b>Степанян Юлия Геворковна</b>		<b>249,4</b>	<b>241,95</b>	<b>97,0</b>
Химия	20/ТПз-11	21,95	8	36,4
Рец контрольных		6,9		
Экзамен		8,05		
Лабораторная работа		4	4	100,0
Лекция		2	2	100,0
Консультация		1	2	200,0
Химия	20/ТПз-42		0,35	
Экзамен			0,35	
Экология	20/ТВз-32		0,65	
Зачет с оценкой			0,35	
Рец контрольных			0,3	
Экология	20/ТПи-21	16,3	7,15	43,9
Зачет		6,5	3,25	50,0
Рец контрольных		7,8	3,9	50,0
Лекция		2		
Экология	20/ТП-21	51	48,5	95,1
Поточная лекция		14	14	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		6	4,5	75,0
Зачет		5	4	80,0
Практика		26	26	100,0
Экология	20/ТДз-21		0,55	
Рец контрольных			0,3	
Зачет			0,25	
Экология	20/ТВ-21	47,15	45,85	97,2

Поточная лекция		14	14	100,0
Практика		26	26	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		3,3	2,7	81,8
Зачет с оценкой		3,85	3,15	81,8
Экология	20/ТД-21	33,7	32,6	96,7
Контроль сам. раб. бакалавры		4,2	3,6	85,7
Лекция		14	14	100,0
Зачет		3,5	3	85,7
Практика		12	12	100,0
Экология	20/ТПз-42		0,55	
Зачет			0,25	
Рец контрольных			0,3	
Пищевые добавки в продукции общественного питания	20/ТПз-42		0,35	
Зачет с оценкой			0,35	
Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	20/ТП-21		0,65	
Экзамен			0,35	
Контроль сам. раб. бакалавры			0,3	
Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	20/ТПз-42		0,65	
Экзамен			0,35	
Рец контрольных			0,3	
Физиология питания	20/ТП-31		0,35	
Экзамен			0,35	
Физиология питания	20/ТПи-21		12,25	
Рец контрольных			6,3	
Экзамен			5,95	
Физиология питания	20/ТП-21		0,65	
Экзамен			0,35	
Контроль сам. раб. бакалавры			0,3	
Физиология питания	20/ТПз-21		6,8	
Рец контрольных			3,3	
Экзамен			3,5	
Методы технического контроля качества продукции общественного питания	20/ТП-31	53,65	50,7	94,5
Контроль сам. раб. бакалавры		6,3	5,1	81,0
Зачет с оценкой		7,35	5,6	76,2
Практика		26	26	100,0
Лекция		14	14	100,0
Методы технического контроля качества продукции общественного питания	20/ТПз-32	25,65	21,45	83,6
Лекция		4	4	100,0
Практика		8	8	100,0
Зачет с оценкой		7,35	5,25	71,4
Рец контрольных		6,3	4,2	66,7
Методы технического контроля качества продукции общественного питания	20/ТПи-51		3,9	
Рец контрольных			1,8	
Зачет с оценкой			2,1	

<b>Иванов Александр Иванович</b>		<b>388,15</b>	<b>390,5</b>	<b>100,6</b>
Стратегический менеджмент	20/МНи-41	49,7	36,35	73,1
Экзамен		4,9	2,45	50,0
Защита курсовой работы		23,8	11,9	50,0
Лекция		8	8	100,0
Практика		12	12	100,0
Консультация		1	2	200,0
Преддипломная практика	20/МТ-21		3	
ПрактикаПоВидам			3	
Преддипломная практика	20/ТДи-51		20	
ПрактикаПоВидам			20	
Преддипломная практика	20/МНз-42		6	
ПрактикаПоВидам			6	
Преддипломная практика	20/МНи-51	8		
ПрактикаПоВидам		8		
Тайм-менеджмент	20/ПРи-11	15,7	12,95	82,5
Практика		4	4	100,0
Зачет		3,5	2,25	64,3
Лекция		4	4	100,0
Рец контрольных		4,2	2,7	64,3

Тайм-менеджмент	20/ПР-12	45,6	42,6	93,4
Зачет		8	6,5	81,3
Практика		14	14	100,0
Поточная лекция		14	14	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		9,6	8,1	84,4
Тайм-менеджмент	20/ПР-11	45,6	43,4	95,2
Контроль сам. раб. бакалавры		9,6	8,4	87,5
Лекция		14	14	100,0
Практика		14	14	100,0
Зачет		8	7	87,5
Лидерство	20/ПРи-11	15,7	12,95	82,5
Лекция		4	4	100,0
Зачет		3,5	2,25	64,3
Практика		4	4	100,0
Рец контрольных		4,2	2,7	64,3
Лидерство	20/ПР-12	59,6	55,9	93,8
Поточная лекция		14	14	100,0
Практика		28	28	100,0
Зачет		8	5,5	68,8
Контроль сам. раб. бакалавры		9,6	8,4	87,5
Лидерство	20/ПР-11	59,6	64,35	108,0
Контроль сам. раб. бакалавры		9,6	15,6	162,5
Практика		28	28	100,0
Лекция		14	14	100,0
Зачет		8	6,75	84,4
Корпоративная социальная ответственность	20/МНз-21	31,2	27,4	87,8
Рец контрольных		8,4	5	59,5
Лекция		4	4	100,0
Практика		8	8	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		9,8	8,4	85,7
Корпоративная социальная ответственность	20/МНи-31		15,25	
Рец контрольных			7,2	
Экзамен			8,05	
Корпоративная социальная ответственность	20/МНи-51		0,35	
Зачет с оценкой			0,35	
Управление организацией (предприятием)	20/ЭКз-32	32,7	25,55	78,1
Практика		4	4	100,0
Лекция		2	2	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		11,55	9,45	81,8
Рец контрольных		9,9	8,1	81,8
Зачет		4,25		
Управление организацией (предприятием)	20/ЭКи-41	24,75	23,15	93,5
Лекция		6	6	100,0
Практика		8	8	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		5,25	3,85	73,3
Рец контрольных		4,5	3,3	73,3
Управление организацией (предприятием)	20/ЭКи-51		1,3	
Экзамен			0,7	
Рец контрольных			0,6	

<b>Пестова Инга Геннадьевна</b>		<b>795,05</b>	<b>549</b>	<b>69,1</b>
Оборудование предприятий общественного питания	20/ТП-41	49,5	49,85	100,7
Консультация		1	2	200,0
Лекция		14	14	100,0
Экзамен		3,5	3,15	90,0
Практика		28	28	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		3	2,7	90,0
Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле	20/ТП-31		0,55	
Контроль сам. раб. бакалавры			0,3	
Зачет			0,25	
Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле	20/ТПз-32		0,55	
Рец контрольных			0,3	
Зачет			0,25	
Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле	20/ТПи-31	19,9	9,85	49,5
Лекция		4		
Практика		6	6	100,0
Зачет		4,5	1,75	38,9
Рец контрольных		5,4	2,1	38,9

Дипломатический этикет и сервис в ресторанном деле	20/ТПз-21	16,25	12,4	76,3
Рец контрольных		4,5	2,4	53,3
Практика		4	4	100,0
Лекция		4	4	100,0
Зачет		3,75	2	53,3
Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	20/ТП-31	63		
ПрактикаПоВидам		63		
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	20/ТПз-11	5,75		
Зачет		5,75		
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	20/ТП-11	42		
ПрактикаПоВидам		42		
Управление качеством ресторанной продукции	20/ТП-31	37,55	33,2	88,4
Практика		12	12	100,0
Зачет		5,25	3	57,1
Лекция		14	14	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		6,3	4,2	66,7
Управление качеством ресторанной продукции	20/ТПз-32	44,05	29	65,8
Защита курсовой работы		35,7	22,1	61,9
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		7,35	4,9	66,7
Управление качеством ресторанной продукции	20/ТПи-41	15,3	5,1	33,3
Защита курсовой работы		15,3	5,1	33,3
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	20/ТПз-42		0,35	
Экзамен			0,35	
Сервисная деятельность предприятий питания	20/ТПи-21	64,3	34,9	54,3
Защита курсовой работы		44,2	18,7	42,3
Лекция		4	4	100,0
Практика		6	6	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		9,1	4,2	46,2
Сервисная деятельность предприятий питания	20/ТП-21		2,05	
Экзамен			0,35	
Защита курсовой работы			1,7	
Сервисная деятельность предприятий питания	20/ТПз-21		16,75	
Защита курсовой работы			13,6	
Экзамен			3,15	
Сервисная деятельность предприятий питания	20/ТП-11	82,95	70,8	85,4
Консультация		1	2	200,0
Защита курсовой работы		28,9	18,7	64,7
Практика		28	28	100,0
Лекция		14	14	100,0
Экзамен		5,95	4,2	70,6
Контроль сам. раб. бакалавры		5,1	3,9	76,5
Сервисная деятельность предприятий питания	20/ТПз-42		3,4	
Защита курсовой работы			3,4	
Санитария и гигиена питания	20/ТП-21		0,55	
Контроль сам. раб. бакалавры			0,3	
Зачет			0,25	
Санитария и гигиена питания	20/ТП-11	63,35	57,05	90,1
Контроль сам. раб. бакалавры		5,1	0,3	5,9
Практика		26	26	100,0
Лекция		28	28	100,0
Зачет		4,25	2,75	64,7
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	20/ТП-31	101,25	62	61,2
Зачет		5,25	3,5	66,7
Защита курсовой работы		35,7		
Лекция		28	28	100,0
Практика		26	26	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		6,3	4,5	71,4
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	20/ТПз-32	25,4	18,45	72,6
Экзамен		7,35	4,55	61,9
Зачет		2,75		

Рец контрольных		6,3	3,9	61,9
Практика		4	4	100,0
Лекция		4	4	100,0
Консультация		1	2	200,0
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	20/ТПи-41	20,85	16,65	79,9
Экзамен		3,15	2,1	66,7
Консультация		1	2	200,0
Практика		8	6	75,0
Рец контрольных		2,7	3,3	122,2
Лекция		6	2	33,3
Зачет			1,25	
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	20/ТПз-42		0,35	
Экзамен			0,35	
Экономика предприятий питания	20/ТПи-51		10,2	
Защита курсовой работы			10,2	
Экономика предприятий питания	20/ТПз-42		5,1	
Защита курсовой работы			5,1	
Введение в профессию	20/ТПи-21	22,3	10,6	47,5
Зачет		6,5	3	46,2
Рец контрольных		7,8	3,6	46,2
Практика		4	4	100,0
Лекция		4		
Введение в профессию	20/ТП-21		0,55	
Контроль сам. раб. бакалавры			0,3	
Зачет			0,25	
Введение в профессию	20/ТП-11	35,35	33,15	93,8
Зачет		4,25	3,25	76,5
Практика		12	12	100,0
Лекция		14	14	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		5,1	3,9	76,5
Научно-исследовательская работа	20/ТПз-32	21		
ПрактикаПоВидам		21		
Научно-исследовательская работа	20/ТПи-41	9		
ПрактикаПоВидам		9		
Научно-исследовательская работа	20/ТП-41		2	
ПрактикаПоВидам			2	
Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе	20/ТП-31		0,35	
Экзамен			0,35	
Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе	20/ТПз-32		0,65	
Рец контрольных			0,3	
Экзамен			0,35	
Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе	20/ТПи-31		4,6	
Рец контрольных			1,8	
Экзамен			2,8	
Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе	20/ТП-21	56	48,2	86,1
Практика		28	28	100,0
Лекция		14	14	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		7		
Контроль сам. раб. бакалавры		6	4,2	70,0
Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе	20/ТПз-21		5,9	
Рец контрольных			2,4	
Экзамен			3,5	
Концептуальные решения в ресторанном бизнесе	20/ТПи-51		3,9	
Рец контрольных			1,8	
Зачет с оценкой			2,1	

<b>Евтеева Екатерина Константиновна</b>		<b>285,7</b>	<b>159,05</b>	<b>55,7</b>
Оборудование предприятий общественного питания	20/ТПи-31	25,7	18,55	72,2
Лекция		6	6	100,0
Практика		8	8	100,0
Рец контрольных		5,4	2,1	38,9
Зачет с оценкой		6,3	2,45	38,9

Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	20/ТПз-32		1,7	
Защита курсовой работы			1,7	
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	20/ТПи-21		5,1	
Асс курсовой			5,1	
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	20/ТПи-31		3,4	
Защита курсовой работы			3,4	
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	20/ТП-21	34	0,35	1,0
Защита курсовой работы		34		
Экзамен			0,35	
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	20/ТПз-21	4,5	2,7	60,0
Асс курсовой		4,5	2,7	60,0
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	20/ТПи-21	26		
ПрактикаПоВидам		26		
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	20/ТПи-31	18		
ПрактикаПоВидам		18		
Управление качеством ресторанной продукции	20/ТПи-41	2,7	0,9	33,3
Асс курсовой		2,7	0,9	33,3
Методы и организация научного исследования продукции общественного питания	20/ТПи-31		1,65	
Зачет			0,75	
Рец контрольных			0,9	
Методы организации исследований в ресторанном деле	20/ТП-21	51	45,75	89,7
Зачет		5	3,25	65,0
Лекция		14	14	100,0
Практика		26	24	92,3
Контроль сам. раб. бакалавры		6	4,5	75,0
Методы организации исследований в ресторанном деле	20/ТПз-21	24,25	19,6	80,8
Рец контрольных		4,5	2,1	46,7
Практика		10	10	100,0
Зачет		3,75	1,5	40,0
Лекция		6	6	100,0
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	20/ТПи-21		0,65	
Экзамен			0,35	
Рец контрольных			0,3	
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	20/ТПи-31		5,2	
Рец контрольных			2,4	
Экзамен			2,8	
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	20/ТПз-21	26,75	23,2	86,7
Экзамен		5,25	2,8	53,3
Лекция		6	6	100,0
Практика		10	10	100,0
Консультация		1	2	200,0
Рец контрольных		4,5	2,4	53,3
Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	20/ТПи-21	31,9	24,75	77,6
Экзамен		9,1	4,55	50,0
Консультация		1	2	200,0
Рец контрольных		7,8	4,2	53,8
Лекция		4	4	100,0
Практика		10	10	100,0
Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	20/ТПз-21	4	4	100,0
Поточная лекция		4	4	100,0
Технология продукции общественного питания	20/ТПз-32	6,3		
Асс курсовой		6,3		
Технология продукции общественного питания	20/ТПи-31	30,6		
Защита курсовой работы		30,6		
Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	20/ТП-21		0,55	

Зачет			0,25	
Контроль сам. раб. бакалавры			0,3	
Научно-исследовательская работа	20/ТПз-42		1	
ПрактикаПоВидам			1	

<b>Писарева Елена Витальевна</b>		<b>104,45</b>	<b>74,3</b>	<b>71,1</b>
Пищевые добавки в продукции общественного питания	20/ТПз-32	33,65	28,45	84,5
Практика		12	12	100,0
Рец контрольных		6,3	3,9	61,9
Лекция		8	8	100,0
Зачет с оценкой		7,35	4,55	61,9
Пищевые добавки в продукции общественного питания	20/ТПи-41	29,85	27,25	91,3
Рец контрольных		2,7	1,5	55,6
Зачет с оценкой		3,15	1,75	55,6
Практика		16	16	100,0
Лекция		8	8	100,0
Пищевые добавки в продукции общественного питания	20/ТПи-51		0,35	
Зачет с оценкой			0,35	
Современные системы и концепции питания	20/ТПи-51		0,55	
Зачет			0,25	
Рец контрольных			0,3	
Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	20/ТПз-11	18,65	6	32,2
Зачет		5,75		
Практика		4	4	100,0
Лекция		2	2	100,0
Рец контрольных		6,9		
Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе	20/ТПи-21	22,3	11,7	52,5
Лекция		4		
Практика		4	4	100,0
Зачет		6,5	3,5	53,8
Рец контрольных		7,8	4,2	53,8

<b>Щеткин Борис Николаевич</b>		<b>56,45</b>	<b>44,95</b>	<b>79,6</b>
Физика	20/ТПз-11	36,95	30,4	82,3
Рец контрольных		6,9	4,8	69,6
Лекция		6	4	66,7
Практика 1		8	8	100,0
Практика 2		8	8	100,0
Зачет с оценкой		8,05	5,6	69,6
Физика	20/ТВз-11	19,5	14,55	74,6
Консультация		1	2	200,0
Поточная лекция		6	4	66,7
Практика		6	4	66,7
Экзамен		3,5	2,45	70,0
Рец контрольных		3	2,1	70,0

<b>Оборин Матвей Сергеевич</b>		<b>15</b>		
Преддипломная практика	20/ММ-22	15		
ПрактикаПоВидам		15		

<b>Челпанов Александр Сергеевич</b>		<b>70,65</b>	<b>63,1</b>	<b>89,3</b>
Технология ресторанной продукции за рубежом	20/ТП-31	70,65	58,7	83,1
Лекция		28	28	100,0
Практика		28	28	100,0
Экзамен		7,35	0,7	9,5
Контроль сам. раб. бакалавры		6,3		
Консультация		1	2	200,0
Эстетика в общественном питании	20/ТПи-51		3,3	
Рец контрольных			1,8	
Зачет			1,5	
Эстетика в общественном питании	20/ТПз-42		1,1	
Зачет			0,5	
Рец контрольных			0,6	

<b>Воронина Эмма Васильевна</b>			<b>132,55</b>	
Экология	20/То-11		44	
Лекция			28	
Практика			16	
Экология	20/ТЭо-11		44	

Практика			16	
Лекция			28	
Экология	20/СДо-11		42	
Лекция			42	
Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	20/ТПз-32		0,65	
Экзамен			0,35	
Рец контрольных			0,3	
Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке	20/ТПз-32		0,65	
Экзамен			0,35	
Рец контрольных			0,3	
Современные системы и концепции питания	20/ТПз-32		0,6	
Рец контрольных			0,3	
Зачет			0,3	
Физиология питания	20/ТПз-32		0,65	
Рец контрольных			0,3	
Экзамен			0,35	

<b>Рубцов Александр Евгеньевич</b>		<b>198,8</b>	<b>194,9</b>	<b>98,0</b>
Химия	20/ТПз-11		13,7	
Консультация			2	
Рец контрольных			5,4	
Экзамен			6,3	
Химия	20/ТП-11	62,05	57,55	92,7
Практика		36	36	100,0
Консультация		1	2	200,0
Лекция		14	14	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		5,1	0,3	5,9
Экзамен		5,95	5,25	88,2
Химия	20/ТВ-11	78,8	72	91,4
Практика		42	42	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		3,6		
Лекция		28	28	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		4,2		
Химия	20/ТВз-11	21,5	16	74,4
Консультация		1	2	200,0
Рец контрольных		3		
Лекция		6	6	100,0
Практика		8	8	100,0
Экзамен		3,5		
Экология	20/ТВз-21	15,3	10,85	70,9
Поточная лекция		2	2	100,0
Практика		4	4	100,0
Зачет с оценкой		4,2	2,45	58,3
Зачет		1,5		
Рец контрольных		3,6	2,4	66,7
Экология	20/ТПи-21	6	6	100,0
Практика		6	6	100,0
Экология	20/ТДз-21	15,15	12,1	79,9
Практика		4	4	100,0
Лекция		4	4	100,0
Зачет		3,25	2	61,5
Рец контрольных		3,9	2,1	53,8
Экология	20/ТПз-21		6,05	
Зачет			2,75	
Рец контрольных			3,3	
Микробиология	20/ТПи-51		0,65	
Рец контрольных			0,3	
Зачет с оценкой			0,35	

<b>Носков Алексей Александрович</b>		<b>56,85</b>	<b>84,5</b>	<b>148,6</b>
Производственный и операционный менеджмент	20/МНз-31		11,65	
Рец контрольных			5,7	
Экзамен			5,95	
Производственный и операционный менеджмент	20/МНи-41		4,8	
Экзамен			2,1	
Рец контрольных			2,7	
Производственный и операционный менеджмент	20/МН-31	48,85	48,55	99,4

Консультация		1	2	200,0
Экзамен		3,15	2,45	77,8
Лекция		14	14	100,0
Практика		28	28	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		2,7	2,1	77,8
Производственный и операционный менеджмент	20/МНз-32		16,85	
Рец контрольных			8,1	
Экзамен			8,75	
Преддипломная практика	20/МНз-42		2	
ПрактикаПоВидам			2	
Преддипломная практика	20/МНи-51	8		
ПрактикаПоВидам		8		
Управление знаниями в организации	20/ПРз-31		0,65	
Экзамен			0,35	
Рец контрольных			0,3	

<b>Волков Владислав Иванович</b>		<b>145,35</b>	<b>166,25</b>	<b>114,4</b>
Моделирование развития предприятия	20/МНз-31	21,95	30,1	137,1
Экзамен		8,05	5,95	73,9
Рец контрольных		6,9	10,2	147,8
Практика		4	4	100,0
Лекция		2	2	100,0
Консультация		1	2	200,0
Зачет с оценкой			5,95	
Моделирование развития предприятия	20/МНи-41		3,25	
Рец контрольных			1,5	
Зачет с оценкой			1,75	
Моделирование развития предприятия	20/МН-31		3,25	
Зачет с оценкой			1,75	
Контроль сам. раб. бакалавры			1,5	
Моделирование развития предприятия	20/МНз-21	23,4	21,75	92,9
Рец контрольных		8,4	7,5	89,3
Лекция		4	4	100,0
Практика		4	4	100,0
Зачет		7	6,25	89,3
Моделирование развития предприятия	20/МНз-32	25,2	41,8	165,9
Зачет с оценкой			9,45	
Поточная лекция		2	2	100,0
Практика		4	4	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		9,8	8,75	89,3
Рец контрольных		8,4	15,6	185,7
Моделирование развития предприятия	20/МНи-31	22,85	21,75	95,2
Практика		4	4	100,0
Лекция		4	4	100,0
Зачет		6,75	6,25	92,6
Рец контрольных		8,1	7,5	92,6
Моделирование развития предприятия торговли	20/МНи-41	20,1	16,45	81,8
Зачет			0,25	
Рец контрольных		4,2	2,1	50,0
Лекция		4	4	100,0
Экзамен		4,9	2,1	42,9
Практика		6	6	100,0
Консультация		1	2	200,0
Моделирование развития предприятия торговли	20/МН-31	31,85	26	81,6
Контроль сам. раб. бакалавры		2,7		
Лекция		14	14	100,0
Практика		12	12	100,0
Зачет с оценкой		3,15		
Моделирование развития предприятия торговли	20/МНз-42		0,65	
Экзамен			0,35	
Рец контрольных			0,3	
Практикум - Моделирование развития предприятия торговли	20/МНи-51		1,25	
ПрактикаПоВидам			1	
Зачет			0,25	

<b>Мелентьева Лилия Алексеевна</b>		<b>311,95</b>	<b>329</b>	<b>105,5</b>
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	20/ТП-31		0,35	

Экзамен			0,35	
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	20/ТПи-21		6,65	
Экзамен			6,65	
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	20/ТП-21	70	64,8	92,6
Практика		28	28	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		6	3,3	55,0
Экзамен		7	3,5	50,0
Консультация		1	2	200,0
Лекция		28	28	100,0
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	20/ТПи-51		5,1	
Защита курсовой работы			5,1	
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	20/ТПз-21	16,25	12,45	76,6
Зачет		2		
Лекция		4	4	100,0
Экзамен		5,25	2,45	46,7
Практика		4	4	100,0
Консультация		1	2	200,0
Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	20/ТПз-42		3,4	
Защита курсовой работы			3,4	
Технология ресторанной продукции за рубежом	20/ТПз-32		7,05	
Рец контрольных			3,9	
Экзамен			3,15	
Технология ресторанной продукции за рубежом	20/ТПи-41	26,85	25,25	94,0
Экзамен		3,15	1,75	55,6
Рец контрольных		2,7	1,5	55,6
Практика		12	12	100,0
Лекция		8	8	100,0
Консультация		1	2	200,0
Технология ресторанной продукции за рубежом	20/ТПи-51		0,35	
Экзамен			0,35	
Сервисная деятельность предприятий питания	20/ТПи-21	7,8	3,3	42,3
Асс курсовой		7,8	3,3	42,3
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	20/ТП-31	6,3		
Асс курсовой		6,3		
Технология продукции общественного питания	20/ТП-31		8,85	
Защита курсовой работы			8,5	
Экзамен			0,35	
Технология продукции общественного питания	20/ТПи-31	27,3	27,25	99,8
Консультация		1	2	200,0
Практика		14	14	100,0
Лекция		6	6	100,0
Экзамен		6,3	1,4	22,2
Зачет			1,75	
Рец контрольных			2,1	
Технология продукции общественного питания	20/ТП-21	51	46,1	90,4
Зачет		5	2,5	50,0
Практика		26	26	100,0
Лекция		14	14	100,0
Контроль сам. раб. бакалавры		6	3,6	60,0
Технология продукции общественного питания	20/ТП-41		1,7	
Защита курсовой работы			1,7	
Традиции и культура питания народов мира	20/ТПз-32		0,55	
Рец контрольных			0,3	
Зачет			0,25	
Традиции и культура питания народов мира	20/ТПи-31		4,15	
Рец контрольных			2,4	
Зачет			1,75	
Традиции и культура питания народов мира	20/ТПз-21	16,25	12,8	78,8
Лекция		4	4	100,0
Зачет		3,75	2,4	64,0
Рец контрольных		4,5	2,4	53,3
Практика		4	4	100,0
Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции	20/ТП-31		0,7	

Экзамен			0,7	
Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции	20/ТПз-32		9,15	
Экзамен			5,25	
Рец контрольных			3,9	
Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции	20/ТПи-31	30,7	24,55	80,0
Практика		10	10	100,0
Экзамен		6,3	2,45	38,9
Лекция		8	8	100,0
Рец контрольных		5,4	2,1	38,9
Консультация		1	2	200,0
Составление нормативно-технологической документации на новые виды продукции	20/ТПз-42		0,65	
Экзамен			0,35	
Рец контрольных			0,3	
Научные технологии в общественном питании	20/ТПи-51		3,3	
Рец контрольных			1,8	
Зачет			1,5	
Научные технологии в общественном питании	20/ТПз-42		1,6	
Зачет			1	
Рец контрольных			0,6	
Научные технологии в общественном питании	20/ТП-41	59,5	58,95	99,1
Контроль сам. раб. бакалавры		3	2,7	90,0
Зачет		2,5	2,25	90,0
Лекция		14	14	100,0
Практика		40	40	100,0

<b>Бармина Элеана Эмильевна</b>		<b>49,2</b>	<b>55,25</b>	<b>112,3</b>
Современные системы и концепции питания	20/ТПи-41	24,95	16,75	67,1
Лекция		8	4	50,0
Зачет		2,25	1,25	55,6
Рец контрольных		2,7	1,5	55,6
Практика		12	10	83,3
Современные системы и концепции питания	20/ТПз-21	24,25	20,95	86,4
Рец контрольных		4,5	2,7	60,0
Практика		10	10	100,0
Зачет		3,75	2,25	60,0
Лекция		6	6	100,0
Микробиология	20/ТПи-21		11,05	
Зачет с оценкой			5,95	
Рец контрольных			5,1	
Микробиология	20/ТПз-21		6,5	
Зачет с оценкой			3,5	
Рец контрольных			3	

<b>Яковлев Владимир Николаевич</b>		<b>27,3</b>	<b>31,2</b>	<b>114,3</b>
Стратегический менеджмент	20/МНз-31	6,9	5,1	73,9
Асс курсовой		6,9	5,1	73,9
Стратегический менеджмент	20/МНи-41	4,2	2,1	50,0
Асс курсовой		4,2	2,1	50,0
Стратегический менеджмент	20/МН-31	2,7		
Асс курсовой		2,7		
Стратегический менеджмент	20/МНз-32	8,4	7,2	85,7
Асс курсовой		8,4	7,2	85,7
Теория организации	20/МНи-21		3,9	
Асс курсовой			3,9	
Теория организации	20/МНз-21		4,8	
Асс курсовой			4,8	
Теория организации	20/МН-11	5,1	4,5	88,2
Асс курсовой		5,1	4,5	88,2
Методы стратегического анализа	20/ММ-22		0,6	
Асс курсовой			0,6	
Управление развитием бизнеса	20/МНи-51		0,3	
Асс курсовой			0,3	
Управление инновационными проектами	20/ММ-22		2,7	
Асс курсовой			2,7	

<b>Карпушева Ольга Михайловна</b>		<b>46,75</b>	<b>46,75</b>	<b>100,0</b>
-----------------------------------	--	--------------	--------------	--------------

Технология и организация рабочих процессов на предприятиях питания	20/ТПи-51		0,3	
Асс курсовой			0,3	
Санитария и гигиена питания	20/ТПз-11	26,4	15,2	57,6
Лекция		4	4	100,0
Практика		4	4	100,0
Зачет		11,5	3,6	31,3
Рец контрольных		6,9	3,6	52,2
Технология продукции общественного питания	20/ТПз-32	20,35	27,15	133,4
Лекция		2	2	100,0
Консультация		1	2	200,0
Экзамен		7,35	4,9	66,7
Практика		10	10	100,0
Рец контрольных			4,5	
Зачет			3,75	
Технология продукции общественного питания	20/ТПи-51		1,7	
Защита курсовой работы			1,7	
Технология продуктов общественного питания	20/ТПи-51		2,4	
Защита курсовой работы			1,7	
Экзамен			0,7	

<b>Долгополов Евгений Михайлович</b>		<b>223,7</b>	<b>224,95</b>	<b>100,6</b>
Стратегический менеджмент	20/МНз-31	64,15	52,85	82,4
Экзамен		8,05	5,95	73,9
Лекция		6	6	100,0
Практика		10	10	100,0
Консультация		1	2	200,0
Защита курсовой работы		39,1	28,9	73,9
Стратегический менеджмент	20/МН-31	78,15	65,25	83,5
Экзамен		3,15	1,75	55,6
Лекция		28	28	100,0
Практика		28	28	100,0
Консультация		1	2	200,0
Защита курсовой работы		15,3	3,4	22,2
Контроль сам. раб. бакалавры		2,7	2,1	77,8
Стратегический менеджмент	20/МНз-32	64,4	57,55	89,4
Экзамен		9,8	8,75	89,3
Защита курсовой работы		47,6	40,8	85,7
Поточная лекция		6	6	100,0
Консультация		1	2	200,0
Стратегический менеджмент	20/МНз-42		1,7	
Защита курсовой работы			1,7	
Методы стратегического анализа	20/ММ-22		4,6	
Защита курсовой работы			3,4	
Контроль сам. раб. бакалавры			0,5	
Экзамен			0,7	
Преддипломная практика	20/ММ-22	9	6	66,7
ПрактикаПоВидам		9	6	66,7
Преддипломная практика	20/МНз-42		4	
ПрактикаПоВидам			4	
Преддипломная практика	20/МНи-51	8	8	100,0
ПрактикаПоВидам		8	8	100,0
Учебно-ознакомительная практика	20/МНи-51		3	
ПрактикаПоВидам			3	
Управление развитием бизнеса	20/МНи-51		0,3	
Асс курсовой			0,3	
Практикум по информационному обеспечению в менеджменте	20/МНи-51		0,25	
Зачет			0,25	
Введение в профессию: основы профессиональной деятельности и организация научно-исследовательской работы	20/МНи-21		9,75	
Экзамен			5,25	
Рец контрольных			4,5	
Введение в профессию: основы профессиональной деятельности и организация научно-исследовательской работы	20/МНз-21		11,7	
Рец контрольных			5,4	
Экзамен			6,3	

<b>Силин Александр Владимирович</b>			<b>1,95</b>	
Организационное проектирование предприятий торговли	20/МНз-42		1,3	
Рец контрольных			0,6	
Экзамен			0,7	
Управление проектами	20/МНз-32		0,65	
Зачет с оценкой			0,35	
Рец контрольных			0,3	

<b>Букалов Глеб Эдуардович</b>		<b>73,4</b>	<b>77,75</b>	<b>105,9</b>
Автоматизированные системы проектирования	20/ТП-41	49,5	49,85	100,7
Экзамен		3,5	3,15	90,0
Практика		28	28	100,0
Консультация		1	2	200,0
Контроль сам. раб. бакалавры		3	2,7	90,0
Лекция		14	14	100,0
Проектные решения предприятий общественного питания	20/ТПз-32		9,4	
Экзамен			4,9	
Рец контрольных			4,5	
Проектные решения предприятий общественного питания	20/ТПи-51		3,9	
Экзамен			2,1	
Рец контрольных			1,8	
Основы строительства и инженерное оборудование ресторана	20/ТП-31		0,55	
Контроль сам. раб. бакалавры			0,3	
Зачет			0,25	
Основы строительства и инженерное оборудование ресторана	20/ТПз-32		4,75	
Зачет			1,75	
Рец контрольных			3	
Основы строительства и инженерное оборудование ресторана	20/ТПи-31	23,9	9,3	38,9
Лекция		6		
Практика		8	6	75,0
Зачет		4,5	1,5	33,3
Рец контрольных		5,4	1,8	33,3

<b>Карпина Марина Рюриквана</b>			<b>3,25</b>	
Бренд-менеджмент	20/МНи-41		3,25	
Экзамен			1,75	
Рец контрольных			1,5	

<b>Ободова Анастасия Владимировна</b>		<b>61</b>	<b>54</b>	<b>88,5</b>
Преддипломная практика	20/ТПи-51	21	18	85,7
ПрактикаПоВидам		21	18	85,7
Преддипломная практика	20/ТП-41	40	36	90,0
ПрактикаПоВидам		40	36	90,0

<b>Букалова Наталья Павловна</b>			<b>7,05</b>	
Проектирование предприятий общественного питания	20/ТПи-41		3,2	
Рец контрольных			1,8	
Экзамен			1,4	
Проектирование предприятий общественного питания	20/ТПз-42		2,35	
Рец контрольных			0,6	
Экзамен			1,75	
Основы строительства и инженерного оборудования	20/ТПи-51		1,5	
Зачет			1,5	

<b>Рябков Валерий Евгеньевич</b>		<b>10</b>	<b>10,8</b>	<b>108,0</b>
Стратегический менеджмент	20/МНз-32	10	10	100,0
Практика		10	10	100,0
Моделирование развития предприятия торговли	20/МНз-42		0,8	
Зачет			0,5	
Рец контрольных			0,3	

<b>Грабский Владимир Васильевич</b>		<b>8</b>		
-------------------------------------	--	----------	--	--

Преддипломная практика	20/МНи-51	8		
ПрактикаПоВидам		8		

<b>Лекомцева Александра Александровна</b>			<b>0,25</b>	
Технология продукции общественного питания	20/ТП-21		0,25	
Зачет			0,25	