

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 8 от 22.04.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

Берил С.И.

19.03.04

2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Кафедра: Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Факультет: Аграрно-технологический

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану)

2022

Учебный год

2022-2023

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 1047 от 17.08.2020

Форма обучения: Заочная

Срок получения образования: 3г 6м (ускоренное обучение)

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
33	СЕРВИС, ОКАЗАНИЕ УСЛУГ НАСЕЛЕНИЮ (ТОРГОВЛЯ, ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, РЕМОНТ, ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛЬНЫХ УСЛУГ, УСЛУГИ ГОСТЕПРИИМСТВА, ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ И ПР.)
33.008	РУКОВОДИТЕЛЬ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Основной	Типы задач профессиональной деятельности
+	научно-исследовательский
-	технологический
-	организационно-управленческий
-	педагогический

СОГЛАСОВАНО

Проректор по ОП и МКО

/ Еремеева О.В./

Начальник УАП и СКО

/ Топор А.В./

И.о. декана

/ Димогло А.В./

Зав. кафедрой

/ Пазеева Т.В./

Разработчик

/ Руцук А.Д./

Разработчик

/ Чавдарь Н.С./

Разработчик

/ Вишневская О.Н./

Разработчик

/ Бушуева Е.И./

Календарный учебный график 2022-2023 г.

Мес	Сентябрь							Октябрь							Ноябрь							Декабрь							Январь							Февраль							Март							Апрель							Май							Июнь							Июль							Август																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																												
Пн		5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28		5	12	19	26	2	9	16	23	30	6	13	20	27	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
Вт		6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31	7	14	21	28	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
Ср		7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
Чт	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																	
Пт	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	3	10	17	24	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Сб	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	4	11	18	25	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Вс	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	5	12	19	26	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	2	9	16	23	30	6	13	20	27																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
Над	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
Пн											*								*																			*																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				</

Календарный учебный график 2023-2024 г.

[illegible]

Календарный учебный график 2024-2025 г.

[illegible]

Календарный учебный график 2020-2020 г.

[illegible]

График сессий

	Курс 1						Курс 2						Курс 3						Курс 4					
	Зимняя сессия			Летняя сессия			Зимняя сессия			Летняя сессия			Зимняя сессия			Летняя сессия			Зимняя сессия			Летняя сессия		
Продолжительность	20			20			20			20			21			28			21					
Дата начала/Номер недели	10 октября 2022 г. 7			27 марта 2023 г. 31			9 октября 2023 г. 7			25 марта 2024 г. 31			14 октября 2024 г. 7			31 марта 2025 г. 31			10 ноября 2025 г. 11					
Дата окончания/Номер недели	29 октября 2022 г. 9			15 апреля 2023 г. 33			28 октября 2023 г. 9			13 апреля 2024 г. 33			3 ноября 2024 г. 9			27 апреля 2025 г. 34			30 ноября 2025 г. 13					

Сводные данные

		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Итого
	Теоретическое обучение	34 5/6	33	33	9	109 5/6
Э	Экзаменационные сессии	6	6	7	3	22
У	Учебная практика		2			2
П	Производственная практика			1 2/6		1 2/6
Пд	Преддипломная практика				4	4
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				6	6
К	Каникулы	9 3/6	9 1/6	9	3	30 4/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 4/6 (10 дн)	1 5/6 (11 дн)	1 4/6 (10 дн)	1 (6 дн)	6 1/6 (37 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.	более 39 нед.	более 39 нед.	не менее 12 нед. и не более 39 нед.	
Итого		52	52	52	26	182
Студентов						
Групп						

Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов	Изучено и зачтено					Подлежит изучению		Курс 1																							
			Экзам-ны	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Эксперт-ное	Факт		Часов в з.е.	Эксперт-ное	По плану	Контр. раб.	СР	Контр-роль	Формы контроля					-		з.е.	Часов	з.е.	Часов	з.е. на курсе	Зимняя сессия					Летняя сессия							
																	Экзам-ны	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	з.е.	Часов						Итого	Лек.	Лаб	Пр	ИЗ	СР	Контр-роль	Формы контр.	Итого	Лек.	Лаб	Пр	ИЗ
Блок 1. Дисциплины (модули)										210	210	7888	7888	724	6110	334						20	720	190	7168	60	1148	52	6	46	993	51	1146	40	20	40	999	47			
Обязательная часть										128	128	4936	4936	442	3850	212						12	432	116	4504	42	860	40	4	36	741	39	786	32	2	36	691	25			
+	Б1.О.01	Иностранный язык						5	5	36	180	180					+	-	-	-	-	5	180																		
+	Б1.О.02	История		1				2	2	36	72	72	8	60	4		-	-	-	-	-		2	72	2	72	4		4		60	4	з								
+	Б1.О.03	Основы математического анализа и математическая статистика	1					5	5	36	180	180	10	161	9		-	-	-	-	-		5	180	5	180	4		6		161	9	э								
+	Б1.О.04	Физика	1					3	3	36	108	108	12	87	9		-	-	-	-	-		3	108	3	72	6	4			62		36	2		25	9	э			
+	Б1.О.05	Реология пищевых продуктов	1					3	3	36	108	108	8	91	9		-	-	-	-	-		3	108	3	108	4		4		91	9	э								
+	Б1.О.06	Пищевые и биологические добавки	1					4	4	36	144	144	16	119	9		-	-	-	-	-		4	144	4	144	8		8		119	9	э								
+	Б1.О.07	Введение в профессиональную деятельность		1				2	2	36	72	72	8	60	4		-	-	-	-	-		2	72	2	72	4		4		60	4	з								
+	Б1.О.08	Информационно-коммуникационные технологии						2	2	36	72	72					-	+	-	-	-	2	72																		
+	Б1.О.09	Математика		1				2	2	36	72	72	8	60	4		-	-	-	-	-		2	72	2								72	4		4	60	4	з		
+	Б1.О.10	Культурология		1				2	2	36	72	72	8	60	4		-	-	-	-	-		2	72	2								72	4		4	60	4	з		
+	Б1.О.11	Родной язык и культура речи		1				2	2	36	72	72	8	60	4		-	-	-	-	-		2	72	2	72	4		4		60	4	з								
+	Б1.О.12	Контроль соблюдения экологической чистоты производственных процессов			2			4	4	36	144	144	10	130	4		-	-	-	-	-		4	144																	
+	Б1.О.13	Теплотехника и холодильника		2				3	3	36	108	108	10	94	4		-	-	-	-	-		3	108																	
+	Б1.О.14	Химия неорганическая и аналитическая	2					3	3	36	108	108	12	87	9		-	-	-	-	-		3	108																	
+	Б1.О.15	Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания	2					5	5	36	180	180	12	159	9		-	-	-	-	-		5	180																	
+	Б1.О.16	Философия	2					4	4	36	144	144	12	123	9		-	-	-	-	-		4	144	3								108	6		4		98			
+	Б1.О.17	Поточные линии и теория технологического потока в общественном питании	2				2	5	5	36	180	180	16	155	9		-	-	-	-	-		5	180	3								108	2		4		102			
+	Б1.О.18	Химия органическая, физическая и коллоидная		2				3	3	36	108	108	20	84	4		-	-	-	-	-		3	108																	
+	Б1.О.19	Экономика и основы финансовой грамотности			2			3	3	36	108	108	12	92	4		-	-	-	-	-		3	108	2								72	4		6		62			
+	Б1.О.20	Безопасность жизнедеятельности			2			3	3	36	108	108	8	96	4		-	-	-	-	-		3	108	2								72	4		2		66			
+	Б1.О.21	Технология продукции общественного питания	2			2		7	7	36	252	252	22	221	9		-	-	-	-	-		7	252																	
+	Б1.О.22	Технологическое оборудование, процессы и аппараты предприятий питания	2					7	7	36	252	252	20	223	9		-	-	-	-	-		7	252																	
+	Б1.О.23	Физиология, санитария и гигиена питания			2			8	8	36	288	288	36	248	4		-	-	-	-	-		8	288	4								144	8		8		128			
+	Б1.О.24	Правоведение			1			3	3	36	108	108	12	92	4		-	-	-	-	-		3	108	3	72	4		6		62		36	2		30	4	о			
+	Б1.О.25	Товароведение продовольственных товаров						3	3	36	108	108					+	-	-	-	-	3	108																		
+	Б1.О.26	Физическая культура		3				2	2	36	72	72	10	58	4		-	-	-	-	-		2	72																	
+	Б1.О.27	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	3				3	7	7	36	252	252	26	217	9		-	-	-	-	-		7	252																	
+	Б1.О.28	Централизованное производство полуфабрикатов	3				3	7	7	36	252	252	24	219	9		-	-	-	-	-		7	252																	
+	Б1.О.29	Контроль качества продукции общественного питания	3				3	3	3	36	108	108	12	87	9		-	-	-	-	-		3	108																	
+	Б1.О.30	Основы научных исследований в профессиональной сфере	3				3	3	3	36	108	108	14	85	9		-	-	-	-	-		3	108																	
+	Б1.О.31	Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	3					3	3	36	108	108	14	85	9		-	-	-	-	-		3	108																	
+	Б1.О.32	Экономика в профессиональной сфере	3					4	4	36	144	144	16	119	9		-	-	-	-	-		4	144																	
+	Б1.О.33	Маркетинг и менеджмент						2	2	36	72	72					-	+	-	-	-	2	72																		
+	Б1.О.34	Технология ресторанной продукции		4				4	4	36	144	144	26	114	4		-	-	-	-	-		4	144																	
+	Б1.О.35	Элективный курс по физической культуре		123							328	328	12	304	12		-	-	-	-	-		328				68	2			66		66		2		60	4	з		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений										82	82	2952	2952	282	2260	122						8	288	74	2664	18	288	12	2	10		252	12	360	8	18	4		308	22	
+	Б1.В.01	Социология		1				3	3	36	108	108	8	96	4		-	-	-	-	-		3	108	3	108	4		4		96	4	з								
+	Б1.В.02	Пищевая микробиология	1					4	4	36	144	144	12	123	9		-	-	-	-	-		4	144	4								144	4	8		123	9	э		
+	Б1.В.03	История ПМР	1					3	3	36	108	108	8	91	9		-	-	-	-	-		3	108	3								108	4		4		91	9	э	
+	Б1.В.04	Основы политической власти ПМР		1				2	2	36	72	72	8	60	4		-	-	-	-	-		2	72	2	72	4		4		60	4	з								
+	Б1.В.05	Электротехника и электроника		1				3	3	36	108	108	8	96	4		-	-	-	-	-		3	108	3	108	4	2	2		96	4	з								
+	Б1.В.06	Упаковочные материалы и оборудование	2					3	3	36	108	108	10	89	9		-	-	-	-	-		3	108																	
+	Б1.В.07	Биохимия и пищевая химия	2					6	6	36	216	216	22	185	9		-	-	-	-	-		6	216																	
+	Б1.В.08	Педагогика и психология		3				3	3	36	108	108	10	94	4		-	-	-	-	-		3	108																	
+	Б1.В.09	Инженерная и компьютерная графика		3				3	3	36	108	108	8	96	4		-	-	-	-	-		3	108																	
+	Б1.В.10	Приготовление сложных закусок и десертов	3			3		5	5	36	180	180	16	155	9		-	-	-	-	-		5	180																	
+	Б1.В.11	Централизованное производство кулинарной продукции	3			3		6	6	36	216	216	22	185	9		-	-	-	-	-		6	216																	

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_22_00 Технология продукции и организация общественного питания. зо. сокр. (1).plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и с

Курс 2																	Курс 3																	
-	Зимняя сессия								Летняя сессия								-	Зимняя сессия								Летняя сессия								
з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	СР	Конт роль	Формы контр.	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	СР	Конт роль	Формы контр.	
57	932	38	16	32		794	52		1254	48	32	36		1086	52		55	1326	58	14	60		1146	48		714	32		40		598	44		
41	824	34	16	26		705	43		786	26	14	30		677	39		29	822	44	8	40		703	27		282	12		16		219	35		
4									144	4		6		130	4	о																		
3	108	4	6			94	4	з																										
3	72	6	4			62			36		2			25	9	э																		
5	180	6	6			159	9	э																										
1	36			2		25	9	э																										
2	72	4		6		53	9	ж																										
3									108	8	12			84	4	з																		
1	36			2		30	4	о																										
1	36			2		30	4	о																										
7	72	4		4		64			180	6		8		157	9	эр																		
7									252	8		12		223	9	э																		
4	144	10		10		120	4	о																										
																		2	36	6				30			36	4			28	4	з	
																		7	180	10		10		160			72	2		4	57	9	ж	
																		7	144	6		6		132			108	6		6	87	9	ж	
																		3	72	4		6		62			36			2	25	9	ж	
																		3	108	6		8		85	9	ж								
																		3	108	6	8			85	9	э								
																		4	144	6		10		119	9	э								
	68					68			66			4		58	4	з		30						30			30			4	22	4	з	
16	108	4		6		89	9		468	22	18	6		409	13		26	504	14	6	20		443	21		432	20		24	379	9			
3	108	4		6		89	9	э																										
6									216	10	12			185	9	э																		
																		3	108	4		6		94	4	з								
																		3	108	2		6		96	4	з								
																		5	72	2		4		66			108	4		6	89	9	эр	
3									108	6	6			96			3	108	4	6			89	9	эр									

З.е. на курсе	Курс 4								Загребленная кафедра								Компетенции	
	Зимняя сессия								Летняя сессия									Код
Итого	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	СР	Конт роль	Формы контр.			
18	648	52		62		494	40									45	Иностранных языков	УК-4
4	144	12		14		114	4									24	Всеобщей истории, археологии и	УК-5
																81	Математического анализа и приложений	УК-1
																78	Общей и теоретической физики	ОПК-2
																78	Общей и теоретической физики	ОПК-4
																6	Технологии производства и	ОПК-4
																6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной	УК-1; УК-2; УК-3; УК-6
																79	Прикладной математики и информатики	УК-1; ОПК-1
																81	Математического анализа и	УК-1
																26	Социокультурных коммуникаций	УК-5
																42	Русского языка и межкультурной	УК-4; УК-5
																6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной	ПК-9
																7	Эксплуатации и ремонта машино-	ОПК-3; ПК-6
																23	Химии и методики преподавания	ОПК-2
																6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ОПК-5; ПК-3
																29	Философии	УК-5
																6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-6
																23	Химии и методики преподавания химии	ОПК-2
																86	Экономической теории и мировой экономики	УК-2; УК-10
																20	Техносферной безопасности	УК-8
																6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной	ОПК-4; ПК-1
																5	Технических систем и электрооборудования в	ОПК-3; ПК-1
																55	Биологии и физиологии человека	ПК-8
																90	Теории и истории государства и	УК-2; УК-11
																83	Бухгалтерского учета и аудита	ПК-1
																75	Физического воспитания	УК-6; УК-7
																6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной	УК-3; ОПК-5
																6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной	ОПК-4
																6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной	ОПК-5; ПК-6
																6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной	ОПК-2
																6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-6
																85	Экономики и менеджмента	УК-10; ПК-3
																85	Экономики и менеджмента	УК-10
4	144	12		14		114	4	3								6	Технологии производства и	ОПК-4; ПК-1
																75	Физического воспитания	УК-6; УК-7
14	504	40		48		380	36											
																27	Социологии	УК-5
																94	Садоводства, защиты растений и	ОПК-2
																28	Отечественной истории	УК-5
																25	Политологии и государственного	УК-5
																5	Технических систем и	ОПК-3
																6	Технологии производства и	ОПК-3
																23	Химии и методики преподавания	ОПК-2
																	Педагогики и современных	УК-3; УК-9; УК-11; ПК-5
																33	Машиноведения и технологического	ОПК-3
																6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной	ОПК-4
																6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной	ОПК-4

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_22_00 Технология продукции и организация общественного питания. зо. сокр. (1).plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и с

			Форма контроля					з.е.		Итого акад. часов					Изучено и зачтено Формы контроля					Подлежит изучению		Курс 1																									
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзам мен	Зачет	с оц.	КР	Контр.	Эксперт ное	Факт	Часов в з.е.	Эксперт ное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Экзам мен	Зачет	с оц.	КР	Контр.	з.е.	Часов	з.е.	Часов	з.е. на курсе	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	СР	Конт роль	Формы контр.						
+	B1.B.12	Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания	4				4	4	4	36	144	144	22	113	9	-	-	-	-	-			4	144																							
+	B1.B.13	Технология и организация специальных видов питания	4				4	9	9	36	324	324	48	267	9	-	-	-	-	-			9	324																							
+	B1.B.14	Централизованное производство мучных кондитерских изделий						5	5	36	180	180				+	-	-	-	-		5	180																								
+	B1.B.15	Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании	4					6	6	36	216	216	30	177	9	-	-	-	-	-			6	216																							
+	B1.B.16	Бухгалтерский учет в общественном питании						3	3	36	108	108				-	+	-	-	-		3	108																								
+	B1.B.DВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)			1			3	3		108	108	10	94	4	-	-	-	-	-			3	108	3										108		10			94	4	о					
+	B1.B.DВ.01.01	Официальный язык (украинский)			1			3	3	36	108	108	10	94	4	-	-	-	-	-			3	108	3									108		10			94	4	о						
-	B1.B.DВ.01.02	Официальный язык (молдавский)			1			3	3	36	108	108	10	94	4	-	-	-	-	-			3	108	3									108		10			94	4	о						
+	B1.B.DВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		3				3	3		108	108	6	98	4	-	-	-	-	-			3	108																							
+	B1.B.DВ.02.01	Культура делового общения		3				3	3	36	108	108	6	98	4	-	-	-	-	-			3	108																							
-	B1.B.DВ.02.02	Общение в профессиональной сфере		3				3	3	36	108	108	6	98	4	-	-	-	-	-			3	108																							
+	B1.B.DВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	4					4	4	4	144	144	22	113	9	-	-	-	-	-			4	144																							
+	B1.B.DВ.03.01	Управление персоналом	4					4	4	4	36	144	144	22	113	9	-	-	-	-	-		4	144																							
-	B1.B.DВ.03.02	Основы управления персоналом	4					4	4	4	36	144	144	22	113	9	-	-	-	-	-		4	144																							
+	B1.B.DВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)		2				4	4		144	144	12	128	4	-	-	-	-	-			4	144																							
+	B1.B.DВ.04.01	Разработка новых пищевых продуктов		2				4	4	36	144	144	12	128	4	-	-	-	-	-			4	144																							
-	B1.B.DВ.04.02	Инновационные технологии в пищевой промышленности		2				4	4	36	144	144	12	128	4	-	-	-	-	-			4	144																							
Блок 2.Практика								21	21		756	756	72	324								10	360	11	396																						
Обязательная часть								4	4		144	144										4	144																								
+	B2.O.01(У)	Ознакомительная практика						2	2	36	72	72				-	+	-	-	-			2	72																							
+	B2.O.02(У)	Технологическая практика						2	2	36	72	72				-	+	-	-	-			2	72																							
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								17	17		612	612	72	324								6	216	11	396																						
+	B2.B.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)		2				3	3	36	108	108	72	36		-	-	-	-	-			3	108																							
+	B2.B.02(П)	Технологическая практика						3	3	36	108	108				-	-	+	-	-		3	108																								
+	B2.B.03(П)	Организационно-управленческая практика						3	3	36	108	108				-	-	+	-	-		3	108																								
+	B2.B.04(П)	Педагогическая практика		3				2	2	36	72	72		72		-	-	-	-	-			2	72																							
+	B2.B.05(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)		4				6	6	36	216	216		216		-	-	-	-	-			6	216																							
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324		324								9	324																								
Обязательная часть								9	9		324	324		324									9	324																							
+	B3.O.01	Государственная итоговая аттестация						9	9	36	324	324		324		-	-	-	-	-			9	324																							
ФТД.Факультативные дисциплины								2	2		72	72	6	62	4								2	72	2																						
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								2	2		72	72	6	62	4									2	72	2																					
+	ФТД.B.01	История литературы родного края		1				2	2	36	72	72	6	62	4	-	-	-	-	-			2	72	2																						

[illegible]

План Учебный план бакалавриата 'z19.03.04_22_00 Технология продукции и организация общественного питания. зо. сокр. (1).plx', код направления 19.03.04, профиль : Технология и с

Курс 4																	Закрепленная кафедра			
з.е. на курсе	Зимняя сессия								Летняя сессия								Код	Наименование	Компетенции	
	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	СР	Конт роль	Формы контр.	Итого	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	СР	Конт роль	Формы контр.				
2	72	6		8		49	9	эк									9	Архитектуры (реорганизована)	ОПК-3; ПК-10	
4	144	14		16		105	9	эк									6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной	ОПК-4	
																	6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной	ОПК-4	
6	216	14		16		177	9	э									6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной	ОПК-5	
																	83	Бухгалтерского учета и аудита	УК-10	
																			УК-4	
																	44	Украинской филологии	УК-4	
																	40	Молдавской филологии	УК-4	
																			УК-3; ОПК-1	
																	67	Психологии	УК-3; ОПК-1	
																	67	Психологии	УК-2; ОПК-1	
2	72	6		8		49	9	эк											УК-3; УК-11; ПК-4	
2	72	6		8		49	9	эк									85	Экономики и менеджмента	УК-3; УК-11; ПК-4	
2	72	6		8		49	9	эк									85	Экономики и менеджмента	УК-3; УК-11; ПК-4	
																			ОПК-1	
																	6	Технологии производства и	ОПК-1	
																	6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной	ОПК-1	
6	216					216														
																	6	Технологии производства и	ПК-6; ПК-8	
																	6	Технологии производства и	ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11	
6	216					216														
																	6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	ПК-1; ПК-7; ПК-10	
																	6	Технологии производства и	ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-11	
																	6	Технологии производства и	ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11	
																	6	Технологии производства и	ПК-5	
6	216					216		о									6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной	ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11	
9	324					324														
9	324					324														
9	324					324											6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-ОПК-9; ПК-ОПК-10; ПК-11	
																	99	Русской и зарубежной литературы	УК-4; УК-5	

№	Индекс	Наименование	Контроль	Академический учебный								Днев	Контроль	Академический учебный								Днев	Контроль	Академический учебный								Итого	Итого	Итого					
				Всего	Кон- такт	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	СР	Конт- роль			Всего	Кон- такт	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	СР	Конт- роль			Всего	Кон- такт	Лек	Лаб	Пр	ИЗ	СР	Конт- роль								
ИТОГО (с факультативами)					1148									20		1218									20		2366									62	40	5/6	
ИТОГО по ОП (без факультативов)					1148											1146											2294									60			
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)																											58												
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																											200												
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)					1148	104	52	6	46			993	51			1218	106	42	20	44			1061	51			2366	210	94	26	90			2054	102	62	ТО: 34 5/6 Э: 6		
1	Б1.О.02	История	За	72	8	4			4		60	4	✓												За	72	8	4		4		60	4	2		24	1		
2	Б1.О.03	Основы математического анализа и математическая статистика	Эк	180	10	4			6		161	9													Эк	180	10	4		6		161	9	5		81	1		
3	Б1.О.04	Физика		72	10	6	4				62		✓	Эк	36	2		2			25	9			Эк	108	12	6	6			87	9	3		78	1		
4	Б1.О.05	Реология пищевых продуктов	Эк	108	8	4			4		91	9													Эк	108	8	4		4		91	9	3		78	1		
5	Б1.О.06	Пищевые и биоактивные добавки	Эк	144	16	8			8		119	9													Эк	144	16	8		8		119	9	4		6	1		
6	Б1.О.07	Введение в профессиональную деятельность	За	72	8	4			4		60	4													За	72	8	4		4		60	4	2		6	1		
7	Б1.О.09	Математика												За	72	8	4		4		60	4	✓		За	72	8	4		4		60	4	2		81	1		
8	Б1.О.10	Культурология												За	72	8	4		4		60	4	✓		За	72	8	4		4		60	4	2		26	1		
9	Б1.О.11	Родной язык и культура речи	За	72	8	4			4		60	4	✓												За	72	8	4		4		60	4	2		42	1		
10	Б1.О.16	Философия													108	10	6		4		98		✓			108	10	6		4		98		3		29	12		
11	Б1.О.17	Поточные линии и теория технологического потока в общественном питании													108	6	2		4		102					108	6	2		4		102		3		6	12		
12	Б1.О.19	Экономика и основы финансовой грамотности													72	10	4		6		62		✓			72	10	4		6		62		2		86	12		
13	Б1.О.20	Безопасность жизнедеятельности													72	6	4		2		66		✓			72	6	4		2		66		2		20	12		
14	Б1.О.23	Физиология, санитария и гигиена питания													144	16	8		8		128					144	16	8		8		128		4		55	12		
15	Б1.О.24	Правоведение		72	10	4			6		62		✓	ЗаО	36	2			2		30	4			ЗаО	108	12	4		8		92	4	3		90	1		
16	Б1.О.35	Элективный курс по физической культуре		68	2	2					66			За	66	2				2		60	4	✓		За	134	4	2		2		126	4			75	123	
17	Б1.В.01	Социология	За	108	8	4			4		96	4													За	108	8	4		4		96	4	3		27	1		
18	Б1.В.02	Пищевая микробиология												Эк	144	12	4	8			123	9			Эк	144	12	4	8			123	9	4		94	1		
19	Б1.В.03	История ПМР												Эк	108	8	4		4		91	9	✓		Эк	108	8	4		4		91	9	3		28	1		
20	Б1.В.04	Основы политической власти ПМР	За	72	8	4			4		60	4	✓												За	72	8	4		4		60	4	2		25	1		
21	Б1.В.05	Электротехника и электроника	За	108	8	4	2	2		96	4														За	108	8	4	2	2		96	4	3		5	1		
22	Б1.В.ДВ.01.01	Официальный язык (украинский)												ЗаО	108	10		10			94	4	✓		ЗаО	108	10		10			94	4	3		44	1		
23	Б1.В.ДВ.01.02	Официальный язык (молдавский)												ЗаО	108	10		10			94	4	✓		ЗаО	108	10		10			94	4	3		40	1		
24	ФТД.В.01	История литературы родного края												За	72	6	2		4		62	4			За	72	6	2		4		62	4	2		99	1		
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ				Эк(3) За(6)									Эк(3) За(4) ЗаО(2)									Эк(6) За(10) ЗаО(2)																	
ПРАКТИКИ				(План)																																			
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ				(План)																																			
КАНИКУЛЫ																															9	3/6							

11/11/12

№	Наименование	Наименование	Формы контроля										Дней	Экспертная оценка знаний по предмету										Дней	Итоговая аттестация										Средний балл	Примечание																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																								
			Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет		Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.		Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ			СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ	СР	Конт. роль	Всего	Зачет	Рес.	Лаб.	Пр.	ИЗ

[illegible]

УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
Б1.О.03	Основы математического анализа и математическая статистика	
Б1.О.07	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.08	Информационно-коммуникационные технологии	
Б1.О.09	Математика	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
Б1.О.07	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.19	Экономика и основы финансовой грамотности	
Б1.О.24	Правоведение	
Б1.В.ДВ.02.02	Общение в профессиональной сфере	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
Б1.О.07	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.27	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.08	Педагогика и психология	
Б1.В.ДВ.02.01	Культура делового общения	
Б1.В.ДВ.03.01	Управление персоналом	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы управления персоналом	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
Б1.О.01	Иностранный язык	
Б1.О.11	Родной язык и культура речи	
Б1.В.ДВ.01.01	Официальный язык (украинский)	
Б1.В.ДВ.01.02	Официальный язык (молдавский)	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ФТД.В.01	История литературы родного края	
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
Б1.О.02	История	
Б1.О.10	Культурология	
Б1.О.11	Родной язык и культура речи	
Б1.О.16	Философия	
Б1.В.01	Социология	

Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ФТД.В.01	История литературы родного края	
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
Б1.О.07	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.26	Физическая культура	
Б1.О.35	Элективный курс по физической культуре	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
Б1.О.26	Физическая культура	
Б1.О.35	Элективный курс по физической культуре	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
Б1.О.20	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК
Б1.В.08	Педагогика и психология	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
Б1.О.19	Экономика и основы финансовой грамотности	
Б1.О.32	Экономика в профессиональной сфере	
Б1.О.33	Маркетинг и менеджмент	
Б1.В.16	Бухгалтерский учет в общественном питании	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК
Б1.О.24	Правоведение	
Б1.В.08	Педагогика и психология	
Б1.В.ДВ.03.01	Управление персоналом	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы управления персоналом	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.08	Информационно-коммуникационные технологии	
Б1.В.ДВ.02.01	Культура делового общения	
Б1.В.ДВ.02.02	Общение в профессиональной сфере	
Б1.В.ДВ.04.01	Разработка новых пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные технологии в пищевой промышленности	

ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
Б1.О.04	Физика	
Б1.О.14	Химия неорганическая и аналитическая	
Б1.О.18	Химия органическая, физическая и коллоидная	
Б1.О.30	Основы научных исследований в профессиональной сфере	
Б1.В.02	Пищевая микробиология	
Б1.В.07	Биохимия и пищевая химия	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
Б1.О.13	Теплотехника и хладотехника	
Б1.О.22	Технологическое оборудование, процессы и аппараты предприятий питания	
Б1.В.05	Электротехника и электроника	
Б1.В.06	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.09	Инженерная и компьютерная графика	
Б1.В.12	Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК
Б1.О.05	Реология пищевых продуктов	
Б1.О.06	Пищевые и биоактивные добавки	
Б1.О.21	Технология продукции общественного питания	
Б1.О.28	Централизованное производство полуфабрикатов	
Б1.О.34	Технология ресторанной продукции	
Б1.В.10	Приготовление сложных закусок и десертов	
Б1.В.11	Централизованное производство кулинарной продукции	
Б1.В.13	Технология и организация специальных видов питания	
Б1.В.14	Централизованное производство мучных кондитерских изделий	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК
Б1.О.15	Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания	
Б1.О.27	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.О.29	Контроль качества продукции общественного питания	
Б1.В.15	Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-1	Способен оценивать и использовать материальные ресурсы предприятия питания	ПК
Б1.О.21	Технология продукции общественного питания	

Б1.О.25	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.О.34	Технология ресторанной продукции	
Б2.В.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-2	Способен оценивать функциональные возможности, размещать персонал в технологической цепочке предприятия питания	ПК
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-3	Способен формировать систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	ПК
Б1.О.15	Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания	
Б1.О.32	Экономика в профессиональной сфере	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-4	Способен разрешать проблемные ситуации потребителей, партнеров и заинтересованных сторон	ПК
Б1.В.ДВ.03.01	Управление персоналом	
Б1.В.ДВ.03.02	Основы управления персоналом	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-5	Способен осуществлять отбор и дополнительное обучение персонала	ПК
Б1.В.08	Педагогика и психология	
Б2.В.04(П)	Педагогическая практика	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-6	Способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	ПК
Б1.О.13	Теплотехника и хладотехника	
Б1.О.17	Поточные линии и теория технологического потока в общественном питании	
Б1.О.29	Контроль качества продукции общественного питания	
Б1.О.31	Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-7	Владеет современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования	ПК
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	

Б2.В.02(П)	Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-8	Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ПК
Б1.О.23	Физиология, санитария и гигиена питания	
Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-9	Готов устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ПК
Б1.О.12	Контроль соблюдения экологической чистоты производственных процессов	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-10	Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК
Б1.В.12	Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания	
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	
Б2.В.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-11	Способен организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ПК
Б2.О.02(У)	Технологическая практика	
Б2.В.02(П)	Технологическая практика	
Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	
Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	
Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	

Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-3; ПК-6; ПК-8; ПК-9
Б1.О.01	Иностранный язык	УК-4
Б1.О.02	История	УК-5
Б1.О.03	Основы математического анализа и математическая статистика	УК-1
Б1.О.04	Физика	ОПК-2
Б1.О.05	Реология пищевых продуктов	ОПК-4
Б1.О.06	Пищевые и биоактивные добавки	ОПК-4
Б1.О.07	Введение в профессиональную деятельность	УК-1; УК-2; УК-3; УК-6
Б1.О.08	Информационно-коммуникационные технологии	УК-1; ОПК-1
Б1.О.09	Математика	УК-1
Б1.О.10	Культурология	УК-5
Б1.О.11	Родной язык и культура речи	УК-4; УК-5
Б1.О.12	Контроль соблюдения экологической чистоты производственных процессов	ПК-9
Б1.О.13	Теплотехника и хладотехника	ОПК-3; ПК-6
Б1.О.14	Химия неорганическая и аналитическая	ОПК-2
Б1.О.15	Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания	ОПК-5; ПК-3
Б1.О.16	Философия	УК-5
Б1.О.17	Поточные линии и теория технологического потока в общественном питании	ПК-6
Б1.О.18	Химия органическая, физическая и коллоидная	ОПК-2
Б1.О.19	Экономика и основы финансовой грамотности	УК-2; УК-10
Б1.О.20	Безопасность жизнедеятельности	УК-8
Б1.О.21	Технология продукции общественного питания	ОПК-4; ПК-1
Б1.О.22	Технологическое оборудование, процессы и аппараты предприятий питания	ОПК-3; ПК-1
Б1.О.23	Физиология, санитария и гигиена питания	ПК-8
Б1.О.24	Правоведение	УК-2; УК-11
Б1.О.25	Товароведение продовольственных товаров	ПК-1
Б1.О.26	Физическая культура	УК-6; УК-7
Б1.О.27	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	УК-3; ОПК-5
Б1.О.28	Централизованное производство полуфабрикатов	ОПК-4
Б1.О.29	Контроль качества продукции общественного питания	ОПК-5; ПК-6
Б1.О.30	Основы научных исследований в профессиональной сфере	ОПК-2

Б1.О.31	Качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	ПК-6
Б1.О.32	Экономика в профессиональной сфере	УК-10; ПК-3
Б1.О.33	Маркетинг и менеджмент	УК-10
Б1.О.34	Технология ресторанной продукции	ОПК-4; ПК-1
Б1.О.35	Элективный курс по физической культуре	УК-6; УК-7
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-5; ПК-10
Б1.В.01	Социология	УК-5
Б1.В.02	Пищевая микробиология	ОПК-2
Б1.В.03	История ПМР	УК-5
Б1.В.04	Основы политической власти ПМР	УК-5
Б1.В.05	Электротехника и электроника	ОПК-3
Б1.В.06	Упаковочные материалы и оборудование	ОПК-3
Б1.В.07	Биохимия и пищевая химия	ОПК-2
Б1.В.08	Педагогика и психология	УК-3; УК-9; УК-11; ПК-5
Б1.В.09	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-3
Б1.В.10	Приготовление сложных закусок и десертов	ОПК-4
Б1.В.11	Централизованное производство кулинарной продукции	ОПК-4
Б1.В.12	Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания	ОПК-3; ПК-10
Б1.В.13	Технология и организация специальных видов питания	ОПК-4
Б1.В.14	Централизованное производство мучных кондитерских изделий	ОПК-4
Б1.В.15	Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании	ОПК-5
Б1.В.16	Бухгалтерский учет в общественном питании	УК-10
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	УК-4
Б1.В.ДВ.01.01	Официальный язык (украинский)	УК-4
Б1.В.ДВ.01.02	Официальный язык (молдавский)	УК-4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	УК-3; ОПК-1
Б1.В.ДВ.02.01	Культура делового общения	УК-3; ОПК-1
Б1.В.ДВ.02.02	Общение в профессиональной сфере	УК-2; ОПК-1
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	УК-3; УК-11; ПК-4
Б1.В.ДВ.03.01	Управление персоналом	УК-3; УК-11; ПК-4
Б1.В.ДВ.03.02	Основы управления персоналом	УК-3; УК-11; ПК-4
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ОПК-1
Б1.В.ДВ.04.01	Разработка новых пищевых продуктов	ОПК-1

	Б1.В.ДВ.04.02	Инновационные технологии в пищевой промышленности	
		Практика	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11
	Б2.О	Обязательная часть	ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11
	Б2.О.01(У)	Ознакомительная практика	ПК-6; ПК-8
	Б2.О.02(У)	Технологическая практика	ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11
	Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11
	Б2.В.01(У)	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	ПК-1; ПК-7; ПК-10
	Б2.В.02(П)	Технологическая практика	ПК-6; ПК-7; ПК-10; ПК-11
	Б2.В.03(П)	Организационно-управленческая практика	ПК-2; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11
	Б2.В.04(П)	Педагогическая практика	ПК-5
	Б2.В.05(Пд)	Преддипломная практика (в том числе научно-исследовательская работа)	ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-10; ПК-11
3		Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11
	Б3.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11
	Б3.О.01	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; УК-7; УК-8; УК-9; УК-10; УК-11; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11
ФТД		Факультативные дисциплины	УК-4; УК-5
	ФТД.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-4; УК-5
	ФТД.В.01	История литературы родного края	УК-4; УК-5

Вид	Курс	Каф.	Студ.	Замечания
Технология продукции общественного питания				
КР	2	6		
Приготовление сложных закусок и десертов				
КР	3	6		
Централизованное производство кулинарной продукции				
КР	3	6		

	Итого								Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4
	Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.								
				Мин.	Макс.	Итого	Факт	Переат.				
Итого (с факультативами)				194	258	242	212	30	62	60	57	33
Итого по ОП (без факультативов)				192	250	240	210	30	60	60	57	33
Дисциплины (модули)	61%	39%	17%	162	220	210	190	20	60	57	55	18
Обязательная часть				100	130	128	116	12	42	41	29	4
Часть, формируемая участниками образовательных отношений				62	90	82	74	8	18	16	26	14
Практика	19%	81%	0%	21	21	21	11	10		3	2	6
Обязательная часть				2	6	4		4				
Часть, формируемая участниками образовательных отношений				10	18	17	11	6		3	2	6
Государственная итоговая аттестация				9	9	9	9					9
Обязательная часть				9	9	9	9					9
Факультативные дисциплины				2	8	2	2		2			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений				2	8	2	2		2			
Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					55			58	56.1	51	54
Контактная работа (акад.час/год)	обязательная					178			200	198	200	114
	необязательная					6			10	4	4	
Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					724			204	202	204	114
	в том числе по элект. дисц. по ф.к.					12			4	4	4	
	Блок Б2					72				72		
	Блок Б3											
	Блок ФТД					6			6			
	Итого по всем блокам					802			210	274	204	114
Аудиторная нагрузка (акад.час/год)	обязательная					178			200	198	200	114
Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)								6	8	8	4
	ЗАЧЕТ (За)								8	4	4	1
	ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)								2	4	1	1
	КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)									1	2	
	КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)									1	4	3
Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					44.67%						
Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						55%						
Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						9.18%						