

План одобрен Ученым советом ПГУ им. Т.Г. Шевченко  
 Протокол № 9 от 29.05.2019г.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ

Ректор  С.И. Берил  
 "20" 06 20 19г.



2. 19.03.04

Направление подготовки 2.19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Профиль подготовки "Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий"

Кафедра: Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
 Факультет: аграрно-технологический


Квалификация: бакалавр
Программа подготовки: академический бакалавриат
Форма обучения: Заочная (ускоренное обучение)
Срок получения образования: 3г 6м

Год начала подготовки (по учебному плану) 2019  
 Учебный год 2019-2020  
 Образовательный стандарт № 1332 от 12.11.2015

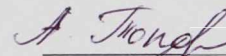
+	Основной	Виды деятельности
+	+	научно-исследовательская
+	-	производственно-технологическая
+	-	организационно-управленческая
+	-	проектная
+	-	маркетинговая

## СОГЛАСОВАНО

Проректор по Ом и МКО

 / Л.В. Скитская /

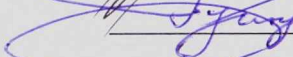
Начальник УАП и СКО

 / А.В. Топор /


И.о. декана

 / А.В. Димогло /

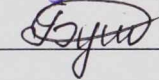
Зав. кафедрой

 / А.Д. Русчук /

Разработчик

 / А.Д. Русчук /

Разработчик

 / Е. И. Бушуева /



Считать в плане	Индекс	Наименование	Форма контроля					з.е.		Итого акад.часов						Изучено и зачтено						Подлежит изучению		Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Закрепленная кафедра			
			Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КР	Контр.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Конт роль	Формы контроля				з.е.	Часов	з.е.	Часов	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	з.е. на курсе	Код	Наименование		
																Экзам	Зачет	Зачет с оц.	КР											Контр.	з.е.
								213	213	7996	7996	726	726	5548	354							38	1368	175	6628	50	55	50	20		
<b>Блок 1. Дисциплины (модули)</b>																															
<b>Базовая часть</b>								108	108	3888	3888	314	314	2436	166																
+	Б1.Б.01	Всеобщая история						2	2	72	72																			24	Всеобщей истории, археологии и этнологии
+	Б1.Б.02	Иностранный язык						5	5	180	180																			45	Иностранных языков
+	Б1.Б.03	Информационно-коммуникационные технологии						2	2	72	72																			79	Прикладной математики и информатики
+	Б1.Б.04	Химия неорганическая и аналитическая			1		1	3	3	108	108	10	10	94	4								3	108	3					23	Химии и методики преподавания химии
+	Б1.Б.05	Физика						3	3	108	108												3	108						78	Общей и теоретической физики
+	Б1.Б.06	Математика						2	2	72	72																			79	Прикладной математики и информатики
+	Б1.Б.07	Информационные технологии в общественном питании						3	3	108	108												3	108						31	Информационных технологий и автоматизированного управления производственными процессами
+	Б1.Б.08	Реология пищевых продуктов	1					3	3	108	108	8	8	91	9									3	108	3				78	Общей и теоретической физики
+	Б1.Б.09	Поточные линии и теория технологического потока в общественном питании	3					3	5	180	180	16	16	155	9								5	180			5			6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.Б.10	Философия			2			3	3	108	108	10	10	94	4								3	108		3				29	Философии
+	Б1.Б.11	Пищевые и биологические добавки	1					3	3	108	108	10	10	89	9								3	108	3					6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.Б.12	Основы математического анализа	1					3	3	108	108	12	12	87	9								3	108	3					81	Математического анализа и приложений
+	Б1.Б.13	Основы научных исследований в профессиональной сфере	1				1	3	3	108	108	20	20	79	9								3	108	3					6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.Б.14	Математическая статистика		1				2	2	72	72	6	6	62	4								2	72	2					81	Математического анализа и приложений
+	Б1.Б.15	Экономика			3			3	3	108	108	12	12	92	4								3	108		3				86	Экономической теории и мировой экономики
+	Б1.Б.16	Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания	2					3	3	108	108	10	10	89	9								3	108		3				6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.Б.17	Централизованное производство овощных полуфабрикатов	2				2	4	4	144	144	14	14	121	9								4	144		4				6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.Б.18	Товароведение продовольственных товаров						3	3	108	108												3	108						83	Бухгалтерского учета и аудита
+	Б1.Б.19	Контроль качества продукции общественного питания	2				2	3	3	108	108	14	14	85	9								3	108		3				6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.Б.20	Технология ресторанной продукции		2				3	3	108	108	10	10	94	4								3	108		3				6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.Б.21	Технология продукции общественного питания	2				2	5	5	180	180	18	18	153	9								5	180		5				6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.Б.22	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	2				2	6	6	216	216	24	24	183	9								6	216		6				6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.Б.23	Оборудование предприятий общественного питания						4	4	144	144												4	144						5	Технических систем и электрооборудования в агропромышленном комплексе
+	Б1.Б.24	Экономика в профессиональной сфере	2					4	4	144	144	12	12	123	9								4	144		4				85	Экономики и менеджмента
+	Б1.Б.25	Физическая культура		3				2	2	72	72	10	10	58	4								2	72			2			75	Физического воспитания
+	Б1.Б.26	Физиология питания		1				3	3	108	108	10	10	94	4								3	108	3					55	Биологии и физиологии человека
+	Б1.Б.27	Централизованное производство мясных полуфабрикатов		3				3	3	108	108	18	18	86	4								3	108			3			6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.Б.28	Безопасность жизнедеятельности						3	3	108	108												3	108						20	Техносферной безопасности
+	Б1.Б.29	Маркетинг и менеджмент		4				2	2	72	72	12	12	56	4								2	72			2			85	Экономики и менеджмента
+	Б1.Б.30	Качество и безопасность продовольственного сырья	4					3	3	108	108	16	16	83	9								3	108			3			6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.Б.31	Управление технологическими процессами и техническими системами		4				3	3	108	108	16	16	88	4								3	108				3		6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.Б.32	Безопасность жизнедеятельности на предприятиях общественного питания	3					3	4	144	144	8	8	127	9								4	144			4			20	Техносферной безопасности
+	Б1.Б.33	Санитария и гигиена питания			2			5	5	180	180	18	18	153	9								5	180		5				55	Биологии и физиологии человека

Индекс	Содержание	Тип
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК
Б1.Б.10	Философия	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ОК-2	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	ОК
Б1.Б.01	Всеобщая история	
Б1.В.10	История ПМР	
Б1.В.11	Основы политической власти ПМР	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК
Б1.Б.15	Экономика	
Б1.Б.24	Экономика в профессиональной сфере	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК
Б1.В.15	Правоведение	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ОК-5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.02	Иностранный язык	
Б1.В.04	Официальный язык (русский, украинский, молдавский)	
Б1.В.09	Русский язык и культура речи	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ФТД.В.01	История литературы родного края	
ОК-6	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.В.08	Культурология	
Б1.В.ДВ.01.01	Социология	
Б1.В.ДВ.01.02	Политология	
Б1.В.ДВ.04.01	Психология производственных отношений	
Б1.В.ДВ.04.02	Психология	
Б1.В.ДВ.08.01	Культура делового общения	
Б1.В.ДВ.08.02	Общение в профессиональной сфере	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ФТД.В.01	История литературы родного края	



Индекс	Содержание	Тип
ОК-7	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.04	Химия неорганическая и аналитическая	
Б1.Б.05	Физика	
Б1.Б.06	Математика	
Б1.Б.08	Реология пищевых продуктов	
Б1.Б.12	Основы математического анализа	
Б1.Б.14	Математическая статистика	
Б1.В.05	Химия органическая	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ОК-8	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.25	Физическая культура	
Б1.В.23	Элективные курсы по физической культуре	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ОК-9	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК
Б1.Б.28	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	ОПК
Б1.Б.03	Информационно-коммуникационные технологии	
Б1.Б.07	Информационные технологии в общественном питании	
Б1.Б.13	Основы научных исследований в профессиональной сфере	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК
Б1.Б.11	Пищевые и биоактивные добавки	
Б1.Б.31	Управление технологическими процессами и техническими системами	
Б1.В.17	Технология и организация специальных видов питания	
Б1.В.21	Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ОПК
Б1.Б.16	Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания	
Б1.Б.18	Товароведение продовольственных товаров	
Б1.Б.19	Контроль качества продукции общественного питания	
Б1.В.03	Химия физическая и коллоидная	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.06	Биохимия	
Б1.В.07	Пищевая микробиология	
Б1.В.12	Пищевая химия	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	ОПК
Б1.Б.32	Безопасность жизнедеятельности на предприятиях общественного питания	
Б1.В.13	Электротехника и электроника	
Б1.В.22	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.В.ДВ.02.01	Контроль соблюдения экологической чистоты производственных процессов	
Б1.В.ДВ.02.02	Экология	
Б1.В.ДВ.07.01	Теплотехника	
Б1.В.ДВ.07.02	Хладотехника	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ОПК
Б1.Б.31	Управление технологическими процессами и техническими системами	
Б1.В.17	Технология и организация специальных видов питания	
Б1.В.21	Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
Вид деятельности: производственно-технологическая		
ПК-1	способностью 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.Б.09	Поточные линии и теория технологического потока в общественном питании	
Б1.Б.23	Оборудование предприятий общественного питания	
Б1.В.22	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.В.ДВ.09.01	Оборудование и аппараты пищевых и перерабатывающих производств	
Б1.В.ДВ.09.02	Оборудование перерабатывающих производств	
Б1.В.ДВ.09.03	Процессы и аппараты пищевых производств	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-2	владением 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
Б1.Б.07	Информационные технологии в общественном питании	
Б1.В.ДВ.03.01	Инженерная и компьютерная графика	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.03.02	Машинная графика	
Б1.В.ДВ.10.01	Разработка новых пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.10.02	Инновационные технологии в пищевой промышленности	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-3	владением 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.Б.32	Безопасность жизнедеятельности на предприятиях общественного питания	
Б1.Б.33	Санитария и гигиена питания	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-4	готовностью 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.Б.33	Санитария и гигиена питания	
Б1.В.17	Технология и организация специальных видов питания	
Б1.В.20	Приготовление сложных закусок и десертов	
Б1.В.21	Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-5	способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК
Б1.Б.20	Технология ресторанной продукции	
Б1.В.18	Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания	
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ПК
Б1.Б.24	Экономика в профессиональной сфере	
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	

Вид деятельности: организационно-управленческая

Индекс	Содержание	Тип
ПК-7	способностью анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	ПК
Б1.Б.20	Технология ресторанной продукции	
Б1.Б.24	Экономика в профессиональной сфере	
Б1.В.20	Приготовление сложных закусок и десертов	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-8	способностью обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	ПК
Б1.Б.26	Физиология питания	
Б1.Б.32	Безопасность жизнедеятельности на предприятиях общественного питания	
Б1.Б.33	Санитария и гигиена питания	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-9	готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	ПК
Б1.Б.28	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-10	способностью определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой товародвижения и логистическими процессами на предприятиях питания	ПК
Б1.В.14	Управление персоналом	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-11	способностью осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	ПК
Б1.Б.22	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-12	способностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды	ПК
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-13	способностью планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	ПК
Б1.В.16	Централизованное производство кулинарной продукции	

Индекс	Содержание	Тип
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-14	способностью проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	ПК
Б1.В.16	Централизованное производство кулинарной продукции	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-15	способностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	ПК
Б1.В.ДВ.06.01	Бухгалтерский учет в общественном питании	
Б1.В.ДВ.06.02	Бухгалтерский учет и финансы в общественном питании	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-16	способностью планировать стратегию развития предприятия питания с учетом множественных факторов, проводить анализ, оценку рынка и риски, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	ПК
Б1.Б.29	Маркетинг и менеджмент	
Б1.В.19	Централизованное производство мучных кондитерских изделий	
Б1.В.ДВ.05.01	Централизованное производство продукции школьного питания	
Б1.В.ДВ.05.02	Организация производства школьного питания	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-17	способностью организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	ПК
Б1.Б.17	Централизованное производство овощных полуфабрикатов	
Б1.Б.21	Технология продукции общественного питания	
Б1.Б.22	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.Б.27	Централизованное производство мясных полуфабрикатов	
Б1.Б.29	Маркетинг и менеджмент	
Б1.В.02	Холодильная техника и технологии	
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	



Индекс	Содержание	Тип
ПК-18	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК
Б1.Б.30	Качество и безопасность продовольственного сырья	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-19	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	ПК
Б1.Б.16	Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-20	способностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проявлять коммуникативные умения	ПК
Б1.В.14	Управление персоналом	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-21	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производствами принимать решения по результатам аттестации	ПК
Б1.В.16	Централизованное производство кулинарной продукции	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-22	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	ПК
Б1.В.ДВ.06.01	Бухгалтерский учет в общественном питании	
Б1.В.ДВ.06.02	Бухгалтерский учет и финансы в общественном питании	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-23	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владением способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	ПК
Б1.В.14	Управление персоналом	
Б1.В.16	Централизованное производство кулинарной продукции	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
Вид деятельности: научно-исследовательская		
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ПК
Б1.Б.24	Экономика в профессиональной сфере	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ПК
Б1.Б.21	Технология продукции общественного питания	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	ПК
Б1.Б.13	Основы научных исследований в профессиональной сфере	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	

Индекс	Содержание	Тип
Вид деятельности: проектная		
ПК-27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	ПК
Б1.Б.22	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.В.01	Упаковочные материалы и оборудование	
Б1.В.18	Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	ПК
Б1.В.18	Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	ПК
Б1.В.18	Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
Вид деятельности: маркетинговая		
ПК-30	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	ПК
Б1.Б.18	Товароведение продовольственных товаров	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-31	способностью планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой	ПК
Б1.Б.29	Маркетинг и менеджмент	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-32	готовностью прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвовать в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	ПК
Б1.Б.29	Маркетинг и менеджмент	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	
ПК-33	способностью участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания	ПК
Б1.Б.29	Маркетинг и менеджмент	
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-8; ОК-4; ОПК-5; ОПК-2; ОК-2; ОПК-3; ОК-7; ОК-5; ОПК-4; ОПК-1; ОК-6; ОК-9; ОК-3; ПК-5; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-1; ПК-4; ПК-10; ПК-7; ПК-9; ПК-16; ПК-19; ПК-22; ПК-15; ПК-11; ПК-8; ПК-13; ПК-20; ПК-18; ПК-14; ПК-21; ПК-17; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-28; ПК-27; ПК-29; ПК-32; ПК-33; ПК-30; ПК-31
Б1.Б	Базовая часть	ОПК-3; ОК-3; ОК-2; ОК-7; ОК-5; ОК-1; ОПК-1; ОК-9; ОК-8; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-3; ПК-5; ПК-4; ПК-6; ПК-2; ПК-1; ПК-11; ПК-8; ПК-19; ПК-7; ПК-17; ПК-9; ПК-16; ПК-18; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-27; ПК-33; ПК-31; ПК-30; ПК-32
Б1.Б.01	Всеобщая история	ОК-2
Б1.Б.02	Иностранный язык	ОК-5
Б1.Б.03	Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1
Б1.Б.04	Химия неорганическая и аналитическая	ОК-7
Б1.Б.05	Физика	ОК-7
Б1.Б.06	Математика	ОК-7
Б1.Б.07	Информационные технологии в общественном питании	ОПК-1; ПК-2
Б1.Б.08	Реология пищевых продуктов	ОК-7
Б1.Б.09	Поточные линии и теория технологического потока в общественном питании	ПК-1
Б1.Б.10	Философия	ОК-1
Б1.Б.11	Пищевые и биоактивные добавки	ОПК-2
Б1.Б.12	Основы математического анализа	ОК-7
Б1.Б.13	Основы научных исследований в профессиональной сфере	ОПК-1; ПК-26
Б1.Б.14	Математическая статистика	ОК-7
Б1.Б.15	Экономика	ОК-3
Б1.Б.16	Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания	ОПК-3; ПК-19
Б1.Б.17	Централизованное производство овощных полуфабрикатов	ПК-17
Б1.Б.18	Товароведение продовольственных товаров	ОПК-3; ПК-30
Б1.Б.19	Контроль качества продукции общественного питания	ОПК-3
Б1.Б.20	Технология ресторанной продукции	ПК-5; ПК-7
Б1.Б.21	Технология продукции общественного питания	ПК-17; ПК-25
Б1.Б.22	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ПК-11; ПК-17; ПК-27
Б1.Б.23	Оборудование предприятий общественного питания	ПК-1
Б1.Б.24	Экономика в профессиональной сфере	ОК-3; ПК-6; ПК-7; ПК-24
Б1.Б.25	Физическая культура	ОК-8
Б1.Б.26	Физиология питания	ПК-8
Б1.Б.27	Централизованное производство мясных полуфабрикатов	ПК-17
Б1.Б.28	Безопасность жизнедеятельности	ОК-9; ПК-9

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.Б.29	Маркетинг и менеджмент	ПК-17; ПК-16; ПК-33; ПК-32; ПК-31
Б1.Б.30	Качество и безопасность продовольственного сырья	ПК-18
Б1.Б.31	Управление технологическими процессами и техническими системами	ОПК-2; ОПК-5
Б1.Б.32	Безопасность жизнедеятельности на предприятиях общественного питания	ОПК-4; ПК-3; ПК-8
Б1.Б.33	Санитария и гигиена питания	ПК-3; ПК-4; ПК-8
Б1.В	Вариативная часть	ОК-4; ОК-5; ОК-2; ОК-8; ОПК-2; ОК-7; ОК-6; ОПК-5; ОПК-3; ОПК-4; ПК-5; ПК-1; ПК-4; ПК-2; ПК-20; ПК-10; ПК-17; ПК-7; ПК-23; ПК-16; ПК-22; ПК-15; ПК-21; ПК-14; ПК-13; ПК-27; ПК-28; ПК-29
Б1.В.01	Упаковочные материалы и оборудование	ПК-27
Б1.В.02	Холодильная техника и технологии	ПК-17
Б1.В.03	Химия физическая и коллоидная	ОПК-3
Б1.В.04	Официальный язык (русский, украинский, молдавский)	ОК-5
Б1.В.05	Химия органическая	ОК-7
Б1.В.06	Биохимия	ОПК-3
Б1.В.07	Пищевая микробиология	ОПК-3
Б1.В.08	Культурология	ОК-6
Б1.В.09	Русский язык и культура речи	ОК-5
Б1.В.10	История ПМР	ОК-2
Б1.В.11	Основы политической власти ПМР	ОК-2
Б1.В.12	Пищевая химия	ОПК-3
Б1.В.13	Электротехника и электроника	ОПК-4
Б1.В.14	Управление персоналом	ПК-10; ПК-20; ПК-23
Б1.В.15	Правоведение	ОК-4
Б1.В.16	Централизованное производство кулинарной продукции	ПК-14; ПК-13; ПК-23; ПК-21
Б1.В.17	Технология и организация специальных видов питания	ОПК-2; ОПК-5; ПК-4
Б1.В.18	Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания	ПК-5; ПК-29; ПК-27; ПК-28
Б1.В.19	Централизованное производство мучных кондитерских изделий	ПК-16
Б1.В.20	Приготовление сложных закусок и десертов	ПК-4; ПК-7
Б1.В.21	Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании	ОПК-2; ОПК-5; ПК-4
Б1.В.22	Введение в профессиональную деятельность	ОПК-4; ПК-1
Б1.В.23	Элективные курсы по физической культуре	ОК-8
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ОК-6
Б1.В.ДВ.01.01	Социология	ОК-6
Б1.В.ДВ.01.02	Политология	ОК-6

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ОПК-4
Б1.В.ДВ.02.01	Контроль соблюдения экологической чистоты производственных процессов	ОПК-4
Б1.В.ДВ.02.02	Экология	ОПК-4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-2
Б1.В.ДВ.03.01	Инженерная и компьютерная графика	ПК-2
Б1.В.ДВ.03.02	Машинная графика	ПК-2
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ОК-6
Б1.В.ДВ.04.01	Психология производственных отношений	ОК-6
Б1.В.ДВ.04.02	Психология	ОК-6
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	ПК-16
Б1.В.ДВ.05.01	Централизованное производство продукции школьного питания	ПК-16
Б1.В.ДВ.05.02	Организация производства школьного питания	ПК-16
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	ПК-15; ПК-22
Б1.В.ДВ.06.01	Бухгалтерский учет в общественном питании	ПК-15; ПК-22
Б1.В.ДВ.06.02	Бухгалтерский учет и финансы в общественном питании	ПК-15; ПК-22
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)	ОПК-4
Б1.В.ДВ.07.01	Теплотехника	ОПК-4
Б1.В.ДВ.07.02	Хладотехника	ОПК-4
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)	ОК-6
Б1.В.ДВ.08.01	Культура делового общения	ОК-6
Б1.В.ДВ.08.02	Общение в профессиональной сфере	ОК-6
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины (модули) по выбору 9 (ДВ.9)	ПК-1
Б1.В.ДВ.09.01	Оборудование и аппараты пищевых и перерабатывающих производств	ПК-1
Б1.В.ДВ.09.02	Оборудование перерабатывающих производств	ПК-1
Б1.В.ДВ.09.03	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК-1
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины (модули) по выбору 10 (ДВ.10)	ПК-2
Б1.В.ДВ.10.01	Разработка новых пищевых продуктов	ПК-2
Б1.В.ДВ.10.02	Инновационные технологии в пищевой промышленности	ПК-2
Б2	Практики	ПК-6; ПК-5; ПК-17; ПК-13; ПК-12
Б2.В	Вариативная часть	ПК-6; ПК-5; ПК-17; ПК-13; ПК-12
Б2.В.01(У)	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в т.ч. первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ПК-6; ПК-5; ПК-17; ПК-13; ПК-12
Б2.В.02(П)	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ПК-6; ПК-5; ПК-17; ПК-13; ПК-12



Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа	ПК-6; ПК-5; ПК-17; ПК-13; ПК-12
Б2.В.04(Пд)	Преддипломная практика	ПК-6; ПК-5; ПК-17; ПК-13; ПК-12
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОПК-5; ОК-8; ОК-5; ОК-6; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОК-1; ОК-7; ОК-2; ОК-4; ОК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-5; ПК-13; ПК-12; ПК-17; ПК-7; ПК-20; ПК-19; ПК-18; ПК-23; ПК-22; ПК-21; ПК-16; ПК-10; ПК-9; ПК-8; ПК-15; ПК-14; ПК-11; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27; ПК-32; ПК-33; ПК-30; ПК-31
Б3.Б	Базовая часть	ОПК-5; ОК-8; ОК-5; ОК-6; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОК-1; ОК-7; ОК-2; ОК-4; ОК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-5; ПК-13; ПК-12; ПК-17; ПК-7; ПК-20; ПК-19; ПК-18; ПК-23; ПК-22; ПК-21; ПК-16; ПК-10; ПК-9; ПК-8; ПК-15; ПК-14; ПК-11; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27; ПК-32; ПК-33; ПК-30; ПК-31
Б3.Б.01	Государственная итоговая аттестация	ОПК-5; ОК-8; ОК-5; ОК-6; ОК-9; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-1; ОПК-2; ОК-1; ОК-7; ОК-2; ОК-4; ОК-3; ПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-6; ПК-5; ПК-13; ПК-12; ПК-17; ПК-7; ПК-20; ПК-19; ПК-18; ПК-23; ПК-22; ПК-21; ПК-16; ПК-10; ПК-9; ПК-8; ПК-15; ПК-14; ПК-11; ПК-26; ПК-25; ПК-24; ПК-29; ПК-28; ПК-27; ПК-32; ПК-33; ПК-30; ПК-31
ФТД	Факультативы	ОК-5; ОК-6
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-5; ОК-6
ФТД.В.01	История литературы родного края	ОК-5; ОК-6



№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия							Дней	Летняя сессия							Дней	Итого за курс										Каф.	Курсы			
			Контроль	Академических часов							Контроль	Академических часов							Контроль	Академических часов						з.е.	Неделя						
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР			Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб			Пр			СР	Контр оль	Всего
ИТОГО (с факультативами)				<b>1220</b>						21		<b>894</b>											<b>2114</b>							<b>55</b>	41 2/6		
ИТОГО по ОП (без факультативов)				<b>1220</b>								<b>894</b>											<b>2114</b>						<b>55</b>				
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																							<b>51.2</b>										
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																							<b>200</b>										
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				<b>1220</b>	<b>130</b>	<b>54</b>	<b>6</b>	<b>70</b>	<b>1061</b>	<b>29</b>			<b>894</b>	<b>74</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>36</b>	<b>746</b>	<b>74</b>				<b>2114</b>	<b>204</b>	<b>84</b>	<b>14</b>	<b>106</b>	<b>1807</b>	<b>103</b>	<b>55</b>	ТО: 34 1/3 Э: 7		
1	Б1.Б.10	Философия	ЗаО	<b>108</b>	10	4		6	94	4												ЗаО	<b>108</b>	10	4		6	94	4	3		29	2
2	Б1.Б.16	Метрология, стандартизация и сертификация продукции общественного питания									Эк	<b>108</b>	10	4	6		89	9				Эк	<b>108</b>	10	4	6		89	9	3		6	2
3	Б1.Б.17	Централизованное производство овощных полуфабрикатов		<b>108</b>	14	6		8	94		Эк К	<b>36</b>					27	9				Эк К	<b>144</b>	14	6		8	121	9	4		6	2
4	Б1.Б.19	Контроль качества продукции общественного питания	Эк К	<b>108</b>	14	6		8	85	9												Эк К	<b>108</b>	14	6		8	85	9	3		6	2
5	Б1.Б.20	Технология ресторанной продукции	За	<b>108</b>	10	4		6	94	4												За	<b>108</b>	10	4		6	94	4	3		6	2
6	Б1.Б.21	Технология продукции общественного питания		<b>144</b>	18	8		10	126		Эк КР	<b>36</b>					27	9				Эк КР	<b>180</b>	18	8		10	153	9	5		6	2
7	Б1.Б.22	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		<b>108</b>	12	6		6	96		Эк К	<b>108</b>	12	6		6	87	9				Эк К	<b>216</b>	24	12		12	183	9	6		6	2
8	Б1.Б.24	Экономика в профессиональной сфере		<b>108</b>	12	4		8	96		Эк	<b>36</b>					27	9				Эк	<b>144</b>	12	4		8	123	9	4		85	2
9	Б1.Б.33	Санитария и гигиена питания									ЗаО	<b>180</b>	18	8		10	153	9				ЗаО	<b>180</b>	18	8		10	153	9	5		55	2
10	Б1.В.03	Химия физическая и коллоидная	За	<b>72</b>	8	2	6		60	4												За	<b>72</b>	8	2	6		60	4	2		23	2
11	Б1.В.08	Культурология	За	<b>72</b>	10	4		6	58	4												За	<b>72</b>	10	4		6	58	4	2		24	2
12	Б1.В.09	Русский язык и культура речи									За	<b>72</b>	10	4		6	58	4				За	<b>72</b>	10	4		6	58	4	2		42	2
13	Б1.В.13	Электротехника и электроника									За	<b>108</b>	8	4	2	2	96	4				За	<b>108</b>	8	4	2	2	96	4	3		5	2
14	Б1.В.18	Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания		<b>108</b>	14	6		8	94		Эк К	<b>36</b>					32	4				Эк К	<b>144</b>	14	6		8	126	4	4		9	2
15	Б1.В.23	Элективные курсы по физической культуре		<b>68</b>					68		За	<b>66</b>	4			4	58	4				За	<b>134</b>	4			4	126	4			75	123
16	Б1.В.ДВ.06.01	Бухгалтерский учет в общественном питании	За	<b>108</b>	8	4		4	96	4												За	<b>108</b>	8	4		4	96	4	3		83	2
17	Б1.В.ДВ.06.02	Бухгалтерский учет и финансы в общественном питании	За	<b>108</b>	8	4		4	96	4												За	<b>108</b>	8	4		4	96	4	3		83	2
18	Б1.В.ДВ.10.01	Разработка новых пищевых продуктов									За	<b>108</b>	12	4		8	92	4				За	<b>108</b>	12	4		8	92	4	3		6	2
19	Б1.В.ДВ.10.02	Инновационные технологии в пищевой промышленности									За	<b>108</b>	12	4		8	92	4				За	<b>108</b>	12	4		8	92	4	3		6	2
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк За(4) ЗаО К							Эк(6) За(4) ЗаО КР К(3)							Эк(7) За(8) ЗаО(2) КР К(4)																
<b>ПРАКТИКИ</b>			(План)																														
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИ</b>			(План)																														
<b>КАНИКУЛЫ</b>																											9						

№	Индекс	Наименование	Зимняя сессия							Летняя сессия							Итого за курс										Каф.	Курсы													
			Контроль	Академических часов						Дней	Контроль	Академических часов						Дней	Контроль	Академических часов						з.е.			Неделя												
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	СР			Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр			СР	Контр оль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб					Пр	СР	Контр оль	Всего								
ИТОГО (с факультативами)				894											21																										
ИТОГО по ОП (без факультативов)				894																																					
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, ОП, факультативы (акад.час/нед)"																																									
КОНТАКТНАЯ РАБОТА, ОП (час/год)																																									
<b>ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)</b>				894	120	48			72	749	25																												ТО: 30 1/3 Э: 7		
1	Б1.Б.09	Поточные линии и теория технологического потока в общественном питании											Эк К	180	16	8	8			155	9				Эк К	180	16	8	8			155	9	5			6	3			
2	Б1.Б.15	Экономика	ЗаО	108	12	4			8	92	4													ЗаО	108	12	4			8	92	4	3			86	3				
3	Б1.Б.25	Физическая культура		36	6	6				30			За	36	4	4				28	4			За	72	10	10			58	4	2			75	3					
4	Б1.Б.27	Централизованное производство мясных полуфабрикатов	За	108	18	8				10	86	4												За	108	18	8			10	86	4	3			6	3				
5	Б1.Б.32	Безопасность жизнедеятельности на предприятиях общественного питания											Эк К	144	8	4		4	127	9				Эк К	144	8	4		4	127	9	4			20	3					
6	Б1.В.11	Основы политической власти ПМР	За	72	8	2			6	60	4												За	72	8	2		6	60	4	2			25	3						
7	Б1.В.12	Пищевая химия											Эк	108	10	4	6			89	9			Эк	108	10	4	6		89	9	3			23	3					
8	Б1.В.14	Управление персоналом	Эк К	108	14	6			8	85	9												Эк К	108	14	6		8	85	9	3			85	3						
9	Б1.В.15	Правоведение	ЗаО	108	20	6			14	84	4												ЗаО	108	20	6		14	84	4	3			90	3						
10	Б1.В.16	Централизованное производство кулинарной продукции	КР	108	16	8			8	92			Эк	108	14	8		6	85	9				Эк КР	216	30	16		14	177	9	6			6	3					
11	Б1.В.17	Технология и организация специальных видов питания		108	16	8			8	92			Эк К	36					27	9				Эк К	144	16	8		8	119	9	4			6	3					
12	Б1.В.20	Приготовление сложных закусок и десертов											КР	108	12	6		6	96					КР	108	12	6		6	96		3			6	34					
13	Б1.В.21	Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании											Эк	180	16	8		8	155	9				Эк	180	16	8		8	155	9	5			6	3					
14	Б1.В.23	Элективные курсы по физической культуре		30						30			За	30	4			4	22	4				За	60	4			4	52	4				75	123					
15	Б1.В.ДВ.03.01	Инженерная и компьютерная графика		108	10				10	98			За	36					32	4				За	144	10			10	130	4	4			33	3					
16	Б1.В.ДВ.03.02	Машинная графика		108	10				10	98			За	36					32	4				За	144	10			10	130	4	4			33	3					
17	ФТД.В.01	История литературы родного края											За	72	8	4		4	60	4				За	72	8	4		4	60	4	2			99	3					
<b>ФОРМЫ КОНТРОЛЯ</b>			Эк За(2) ЗаО(2) КР К							Эк(6) За(4) КР К(3)							Эк(7) За(6) ЗаО(2) КР(2) К(4)																								
<b>ПРАКТИКИ</b>					(План)																																				
	Б2.В.03(П)	Научно-исследовательская работа												216					216					ЗаО	216						216			6	4						
<b>ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ</b>					(План)																																				
<b>КАНИКУЛЫ</b>																											9														





Название практики	Курс	Кафедра	+	Продолжительнос ть (недель)	Студ.	Часов				
						на студента	на студента в неделю	на подгруппу	на подгруппу в неделю	
Вид практики: Производственная практика										
Научно-исследовательская работа	3			4						
		6	+	4						
Вид практики: Преддипломная практика										
Преддипломная практика	4			4						
		6	+	4						
Итого по факту						8				
Итого по плану						8				

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)				26	253	242	195	47	50	55	58	32
	Итого по ОП (без факультативов)				24	243	240	193	47	50	55	56	32
Б1	Дисциплины (модули)	51%	49%	30.4%		213	213	175	38	50	55	50	20
Б1.Б	Базовая часть				102	130	108	81	27	20	36	17	8
Б1.В	Вариативная часть				83	111	105	94	11	30	19	33	12
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	21	21	12	9			6	6
Б2.В	Вариативная часть				18	21	21	12	9			6	6
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	6	6					6
Б3.Б	Базовая часть				6	9	6	6					6
ФТД	Факультативы				2	10	2	2				2	
ФТД.В	Вариативная часть				2	10	2	2				2	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы					49.7			46.8	51.2	51.8	48
	Контактная работа (акад.час/год)	обязательная					178.5			200	200	200	114
		необязательная					6.7			4	4	12	
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1					726			204	204	204	114
		в том числе по элект. дисц. по ф.к.					12			4	4	4	
		Блок Б2											
		Блок Б3											
		Блок ФТД					8					8	
		Итого по всем блокам					734			204	204	212	114
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)								9	7	7	3
		ЗАЧЕТ (За)								7	7	4	3
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)								1	2	3	2
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)									1	2	
		КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА (К)								2	4	4	1
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					42.3%						

Вариативная часть				105	105	4108	4108	412	412	3112	188					11	396	94	3712	30	19	33	12			
+	Б1.В.01	Упаковочные материалы и оборудование	1																3	108	3				6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.В.02	Холодильная техника и технологии	1																3	108	3				5	Технических систем и электрооборудования в агропромышленном комплексе
+	Б1.В.03	Химия физическая и коллоидная		2															2	72			2		23	Химии и методики преподавания химии
+	Б1.В.04	Официальный язык (русский, украинский, молдавский)																	3	108					40	Молдавской филологии
+	Б1.В.05	Химия органическая																	3	108					23	Химии и методики преподавания химии
+	Б1.В.06	Биохимия	1																3	108	3				23	Химии и методики преподавания химии
+	Б1.В.07	Пищевая микробиология	1																4	144	4				94	Садоводства, защиты растений и экологии
+	Б1.В.08	Культурология		2															2	72			2		24	Всеобщей истории, археологии и этнологии
+	Б1.В.09	Русский язык и культура речи		2															2	72			2		42	Русского языка и межкультурной коммуникации
+	Б1.В.10	История ПМР	1																3	108	3				28	Отечественной истории
+	Б1.В.11	Основы политической власти ПМР		3															2	72			2		25	Политологии и политического управления
+	Б1.В.12	Пищевая химия	3																3	108			3		23	Химии и методики преподавания химии
+	Б1.В.13	Электротехника и электроника		2															3	108			3		5	Технических систем и электрооборудования в агропромышленном комплексе
+	Б1.В.14	Управление персоналом	3																3	108			3		85	Экономики и менеджмента
+	Б1.В.15	Правоведение			3														3	108			3		90	Теории и истории государства и права
+	Б1.В.16	Централизованное производство кулинарной продукции	3			3													6	216			6		6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.В.17	Технология и организация специальных видов питания	3			3	4	4	144	144	16	16	119	9	-	-	-	-	4	144			4		6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.В.18	Проектирование и основы строительства предприятий общественного питания	2			2	4	4	144	144	14	14	126	4	-	-	-	-	4	144			4		9	Архитектуры
+	Б1.В.19	Централизованное производство мучных кондитерских изделий																	5	180					6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.В.20	Приготовление сложных закусок и десертов	4			3													5	180			3	2	6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.В.21	Организация хранения и контроль запасов и сырья в общественном питании	3																5	180			5		6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.В.22	Введение в профессиональную деятельность		1															2	72	2				6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
+	Б1.В.23	Элективные курсы по физической культуре		123																328					75	Физического воспитания
+	Б1.В.ДВ.01	<b>Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)</b>	<b>1</b>																3	<b>108</b>	3					
+	Б1.В.ДВ.01.01	Социология	1																3	108	3				27	Социологии
-	Б1.В.ДВ.01.02	Политология	1																3	108	3				25	Политологии и политического управления
+	Б1.В.ДВ.02	<b>Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)</b>	<b>4</b>																3	<b>108</b>			3			
+	Б1.В.ДВ.02.01	Контроль соблюдения экологической чистоты производственных процессов		4															3	108			3		6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
-	Б1.В.ДВ.02.02	Экология		4															3	108			3		94	Садоводства, защиты растений и экологии
+	Б1.В.ДВ.03	<b>Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)</b>	<b>3</b>																4	<b>144</b>			4			
+	Б1.В.ДВ.03.01	Инженерная и компьютерная графика	3																4	144			4		33	Машиноведения и технологического оборудования
-	Б1.В.ДВ.03.02	Машинная графика	3																4	144			4		33	Машиноведения и технологического оборудования
+	Б1.В.ДВ.04	<b>Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)</b>	<b>4</b>																2	<b>72</b>			2			
+	Б1.В.ДВ.04.01	Психология производственных отношений	4																2	72			2		67	Психологии
-	Б1.В.ДВ.04.02	Психология	4																2	72			2		67	Психологии
+	Б1.В.ДВ.05	<b>Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)</b>	<b>4</b>																5	<b>180</b>			5			
+	Б1.В.ДВ.05.01	Централизованное производство продукции школьного питания	4																5	180			5		6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
-	Б1.В.ДВ.05.02	Организация производства школьного питания	4																5	180			5		6	Технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

