

УТВЕРЖДАЮ



к.э.н. В.В. Ястребова

Ректор

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

подготовки бакалавров

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 9 от 12.05.2022г.

2.19.03.02

Направление 2.19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
Профиль Технология хлеба, кондитерских и хлебобулочных изделий

Кафедра: Технологии пищевых производств

Факультет: Техники и технологии

Квалификация: Бакалавр
Программа подготовки: бакалавриат
Форма обучения: заочная
Срок обучения: 5л

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022  
Образовательный стандарт 1041  
17.08.2020

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты	Приказ Минтруда	Зарегистрировано в Минюст
22	Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения)		
22.003	Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья	от 28 октября 2019 г. № 694н	01 июня 2020 г. рег. № 58531

Типы задач профессиональной деятельности
- технологический
- организационно-управленческий
- проектный

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР

/ Салодовник Т.А./

Индекс	Наименование	Формы контроля					Всего часов					ЗЕТ		Распределение ЗЕТ					Закрепленная кафедра		
		Экзамены	Зачеты	диф. Зач.	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	в том числе			Экспертное	Факт	Курс 1	Курс 2	Курс 3	Курс 4	Курс 5	Код	Наименование
										Контакт. раб. (по учеб.	СР	Контроль									
<b>Обязательная часть</b>																					
Б1.О.01	Информатика	1				1	180	180	18	126	36		5	5	5					2	Кафедра математических и естественнонаучных дисциплин
Б1.О.02	Основы общей и неорганической химии	1				1	144	144	14	94	36		4	4	4					6	Кафедра медико-биологических дисциплин
Б1.О.03	Русский язык и культура речи		1			1	72	72	8	64			2	2	2					1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин
Б1.О.04	Физическая культура и спорт		1			1	72	72	8	64			2	2	2					1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин
Б1.О.05	История		1			1	108	108	10	98			3	3	3					1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин
Б1.О.06	Культурология		2			2	72	72	8	64			2	2		2				1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин
Б1.О.07	Социология		1			1	72	72	8	64			2	2	2					1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин
Б1.О.08	Биология		1			1	72	72	8	64			2	2	2					6	Кафедра медико-биологических дисциплин
Б1.О.09	Иностранный язык (англ./немец.)	1	1			11	252	252	24	192	36		7	7	7					1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин
Б1.О.10	Физика	1				1	216	216	20	160	36		6	6	6					2	Кафедра математических и естественнонаучных дисциплин
Б1.О.11	Высшая математика	1				1	288	288	28	224	36		8	8	8					2	Кафедра математических и естественнонаучных дисциплин
Б1.О.12	Органическая химия	1				1	216	216	20	160	36		6	6	6					6	Кафедра медико-биологических дисциплин
Б1.О.13	Психология		1			1	72	72	8	64			2	2	2					1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин
Б1.О.14	Экология		2			2	72	72	8	64			2	2		2				2	Кафедра математических и естественнонаучных дисциплин
Б1.О.15	Официальный язык (молд./укр.)		2			2	72	72	8	64			2	2		2				1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин
Б1.О.16	Философия		2			2	108	108	10	98			3	3		3				1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин
Б1.О.17	Безопасность жизнедеятельности		4			4	108	108	10	98			3	3				3		2	Кафедра математических и естественнонаучных дисциплин
Б1.О.18	Прикладная механика		2			2	108	108	10	98			3	3		3				10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.О.19	Физическая и коллоидная химия	2				2	180	180	18	126	36		5	5		5				6	Кафедра медико-биологических дисциплин
Б1.О.20	Биохимия	2				2	180	180	18	126	36		5	5		5				6	Кафедра медико-биологических дисциплин
Б1.О.21	Экономика	2				2	144	144	14	94	36		4	4		4				3	Кафедра экономики
Б1.О.22	Общая микробиология	3				3	180	180	18	126	36		5	5			5			6	Кафедра медико-биологических дисциплин
Б1.О.23	Пищевая химия	3				3	144	144	14	94	36		4	4			4			10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.О.24	Электротехника и электроника	3				3	180	180	18	126	36		5	5			5			11	Кафедра технических дисциплин
Б1.О.25	Термодинамика и теплообмен		2			2	108	108	10	98			3	3		3				11	Кафедра технических дисциплин
Б1.О.26	Правоведение		2			2	72	72	8	64			2	2		2				1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин
Б1.О.ДВ.1	Элективные курсы по физической культуре и спорту						328	328	4	324										1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин
<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>																					
Б1.В.01	Компьютерная графика		2			2	108	108	10	98			3	3		3				2	Кафедра математических и естественнонаучных дисциплин
Б1.В.02	Введение в технологию продуктов питания		2			2	72	72	8	64			2	2		2				10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.03	Инженерная графика	2				2	144	144	14	94	36		4	4		4				11	Кафедра технических дисциплин
Б1.В.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2				2	180	180	18	126	36		5	5		5				10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.05	Процессы и аппараты пищевых производств	3			3		216	216	20	160	36		6	6			6			10	Кафедра технологии пищевых производств

Б1.В.06	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции		2			2	108	108	10	98		3	3		3			10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.07	Фасовка,упаковка и хранение готовой продукции		4			4	72	72	8	64		2	2				2	10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.08	Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий	3				3	144	144	14	94	36	4	4			4		10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.09	Электроснабжение	4				4	144	144	14	94	36	4	4			4		11	Кафедра технических дисциплин
Б1.В.10	Инструментальные методы анализа	3				3	144	144	14	94	36	4	4			4		10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья	3				3	144	144	14	94	36	4	4			4		10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.12	Тепло- и хладотехника	3				3	144	144	14	94	36	4	4			4		10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.13	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	4			4		252	252	24	192	36	7	7				7	10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.14	Технология кондитерских изделий	4				4	180	180	18	126	36	5	5				5	10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3				4	180	180	18	126	36	5	5			5		10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.16	Промышленная санитария		4			4	108	108	10	98		3	3				3	10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.17	Метрология,стандартизация и сертификация		3			3	108	108	10	98		3	3			3		10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.18	Методы исследования свойств сырья		4			4	108	108	10	98		3	3			3		10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.19	Экспертиза пищевых продуктов		5			5	108	108	10	98		3	3				3	10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.20	Технология макаронных изделий	4				4	180	180	18	126	36	5	5				5	10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.21	Технологическое оборудование	5				5	180	180	18	126	36	5	5				5	10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.22	Системы управления технологическими процессорами и информационные технологии	4				4	144	144	14	94	36	4	4				4	10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.23	Проектирование предприятий пищевой промышленности	5				5	180	180	18	126	36	5	5				5	10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.24	Технохимический контроль пищевых производств	4				5	144	144	14	94	36	4	4				4	10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.25	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	5				5	144	144	14	94	36	4	4				4	10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.26	Автоматизированные системы управления	5				5	144	144	14	94	36	4	4				4	10	Кафедра технологии пищевых производств
Б1.В.27	Организация и планирование производства	5			5		180	180	18	126	36	5	5				5	10	Кафедра технологии пищевых производств

**Обязательная часть**

Б2.О.У.1	Ознакомительная практика					3							6	6			6	10	Кафедра технологии пищевых производств
Б2.О.П.1	Технологическая практика					4							6	6			6	10	Кафедра технологии пищевых производств
Б2.О.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа					5							12	12			12	10	Кафедра технологии пищевых производств
Б3	Итоговая государственная аттестация						324	324					9	9			9	10	Кафедра технологии пищевых производств

Индекс	Наименование	Формы контроля						Всего часов					ЗЕТ		Курс 1					Курс 2							
		Экзамены	Зачеты	диф. Зач.	Курсовые проекты	Курсовые работы	Контрольные	По ЗЕТ	По плану	в том числе			Экспертное	Факт	Часов					Часов					ЗЕТ		
										Контракт. раб. (по учеб. зан.)	СР	Контроль			Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР		Контроль	ЗЕТ
	Итого	31	23			3	51	8968	8968	736	5928	1116	240	240	74		100	1374	216	49	82		90	1376	180	48	
	Итого по блоку Б1	31	23			3	51	7780	7780	736	5928	1116	207	207	74		100	1374	216	49	82		90	1376	180	48	
Б1	Дисциплины (модули)	31	23			3	51	7780	7780	736	5928	1116	207	207	74		100	1374	216	49	82		90	1376	180	48	
<b>Б1.О.01</b>	<b>Обязательная часть</b>	12	15				27	3492	3492	346	2714	432	97	97	74		100	1374	216	49	58		54	896	108	31	
Б1.О.02	Информатика	1					1	180	180	18	126	36	5	5	6		12	126	36	5							
Б1.О.03	Основы общей и неорганической химии	1					1	144	144	14	94	36	4	4	6		8	94	36	4							
Б1.О.04	Русский язык и культура речи		1				1	72	72	8	64		2	2	4		4	64		2							
Б1.О.05	Физическая культура и спорт		1				1	72	72	8	64		2	2	8			64		2							
Б1.О.06	История		1				1	108	108	10	98		3	3	6		4	98		3							
Б1.О.07	Культурология		2				2	72	72	8	64		2	2							6		2	64		2	
Б1.О.08	Социология		1				1	72	72	8	64		2	2	6		2	64		2							
Б1.О.09	Биология		1				1	72	72	8	64		2	2	4		4	64		2							
Б1.О.10	Иностранный язык (англ./немец.)	1	1				11	252	252	24	192	36	7	7			24	192	36	7							
Б1.О.11	Физика	1					1	216	216	20	160	36	6	6	10		10	160	36	6							
Б1.О.12	Высшая математика	1					1	288	288	28	224	36	8	8	10		18	224	36	8							
Б1.О.13	Органическая химия	1					1	216	216	20	160	36	6	6	8		12	160	36	6							
Б1.О.14	Психология		1				1	72	72	8	64		2	2	6		2	64		2							
Б1.О.15	Экология		2				2	72	72	8	64		2	2							6		2	64		2	
Б1.О.16	Официальный язык (молд./укр.)		2				2	72	72	8	64		2	2									8	64		2	
Б1.О.17	Философия		2				2	108	108	10	98		3	3							6		4	98		3	
Б1.О.18	Безопасность жизнедеятельности		4				4	108	108	10	98		3	3													
Б1.О.19	Прикладная механика		2				2	108	108	10	98		3	3							4		6	98		3	
Б1.О.20	Физическая и коллоидная химия	2					2	180	180	18	126	36	5	5							8		10	126	36	5	
Б1.О.21	Биохимия	2					2	180	180	18	126	36	5	5							8		10	126	36	5	
Б1.О.22	Экономика	2					2	144	144	14	94	36	4	4							8		6	94	36	4	
Б1.О.23	Общая микробиология	3					3	180	180	18	126	36	5	5													
Б1.О.24	Пищевая химия	3					3	144	144	14	94	36	4	4													
Б1.О.25	Электротехника и электроника	3					3	180	180	18	126	36	5	5													
Б1.О.26	Термодинамика и тепломассообмен		2				2	108	108	10	98		3	3							6		4	98		3	
Б1.О.27	Правоведение		2				2	72	72	8	64		2	2							6		2	64		2	
Б1.О.ДВ.1	Элективные курсы по физической культуре и спорту							328	328	4	324																
<b>Б1.В.</b>	<b>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</b>	19	8			3	24	3960	3960	386	2890	684	110	110							24		36	480	72	17	
Б1.В.01	Компьютерная графика		2				2	108	108	10	98		3	3							2		8	98		3	
Б1.В.02	Введение в технологию продуктов питания		2				2	72	72	8	64		2	2							4		4	64		2	
Б1.В.03	Инженерная графика	2					2	144	144	14	94	36	4	4							4		10	94	36	4	
Б1.В.04	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	2					2	180	180	18	126	36	5	5							8		10	126	36	5	



Распределение по курсам																	184	###	186,00	187	188	189	190		191
Курс 3					Курс 4					Курс 5					Закрепленная кафедра								Компетенции		
Часов					Часов					Часов					Код	Наименование									
Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр	СР	Контроль	ЗЕТ	Лек	Лаб	Пр			СР	Контроль	ЗЕТ	Часов в ЗЕТ	ЗЕТ в нед.	Пр/Аудит (%)	Итого часов в интерактивной форме	Итого часов в электронной форме	
86		72	1 430	324		50	70		70	1 084		216	46	44		48	664	180							47
86		72	1 430	324	44	70		70	1 084	216	40	44		48	664	180	26	-		51.6%					
86		72	1 430	324	44	70		70	1 084	216	40	44		48	664	180	26	-		51.6%					
26		24	346	108	14	6		4	98		3							-		52.6%					
																		36		66.7%			2	Кафедра математических и естественн	ОПК-1
																		36		57.1%			6	Кафедра медико-биологических дисциплин	ОПК-2
																		36		50%			1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин	УК-4
																		36					1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин	УК-7
																		36		40%			1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин	УК-5
																		36		25%			1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин	УК-5
																		36		25%			1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин	УК-5, 9
																		36		50%			6	Кафедра медико-биологических дисциплин	ОПК-2
																		36		100%			1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин	УК-4
																		36		50%			2	Кафедра математических и естественн	ОПК-2
																		36		64.3%			2	Кафедра математических и естественн	ОПК-2
																		36		60%			6	Кафедра медико-биологических дисциплин	ОПК-2
																		36		25%			1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин	УК-6
																		36		25%			2	Кафедра математических и естественн	УК-8
																		36		100%			1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин	УК-4
																		36		40%			1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин	УК-5
						6		4	98		3							36		40%			2	Кафедра математических и естественн	УК-8
																		36		60%			10	Кафедра технологии пищевых производств	ОПК-3
																		36		55.6%			6	Кафедра медико-биологических дисциплин	ПК-3
																		36		55.6%			6	Кафедра медико-биологических дисциплин	ПК-3
																		36		42.9%			3	Кафедра экономики	УК-10
8		10	126	36	5													36		55.6%			6	Кафедра медико-биологических дисциплин	ОПК-2
8		6	94	36	4													36		42.9%			10	Кафедра технологии пищевых производств	ПК-3
10		8	126	36	5													36		44.4%			11	Кафедра технических дисциплин	ОПК-3
																		36		40%			11	Кафедра технических дисциплин	ОПК-3
																		36		25%			1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин	УК-2
4			324															36					1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин	УК-7
56		48	760	216	30	64		66	986	216	37	44		48	664	180	26	-		51.3%					
																		36		80%			2	Кафедра математических и естественн	ОПК-3
																		36		50%			10	Кафедра технологии пищевых производств	УК-2
																		36		71.4%			11	Кафедра технических дисциплин	ОПК-3
																		36		55.6%			10	Кафедра технологии пищевых производств	ПК-3

10		10	160	36	6											36		50%			10	Кафедра технологии пищевых производств	ПК-1, 4, 6	
																36		40%			10	Кафедра технологии пищевых производств	УК-2	
						4		4	64		2					36		50%			10	Кафедра технологии пищевых производств	ПК-5	
8		6	94	36	4											36		42.9%			10	Кафедра технологии пищевых производств	ПК-3, 6	
						8		6	94	36	4					36		42.9%			11	Кафедра технических дисциплин	ОПК-3; ПК-4, 6	
8		6	94	36	4											36		42.9%			10	Кафедра технологии пищевых производств	ПК-3, 6	
8		6	94	36	4											36		42.9%			10	Кафедра технологии пищевых производств	ПК-3, 5, 6	
8		6	94	36	4											36		42.9%			10	Кафедра технологии пищевых производств	ОПК-3; ПК-6	
						10		14	192	36	7					36		58.3%			10	Кафедра технологии пищевых производств	ПК-1, 3, 5	
						8		10	126	36	5					36		55.6%			10	Кафедра технологии пищевых производств	ПК-1, 3, 5	
8		10	126	36	5											36		55.6%			10	Кафедра технологии пищевых производств	ПК-3, 5	
						6		4	98		3					36		40%			10	Кафедра технологии пищевых производств	ПК-3, 5	
6		4	98		3											36		40%			10	Кафедра технологии пищевых производств	ОПК-2, 3	
						6		4	98		3					36		40%			10	Кафедра технологии пищевых производств	ОПК-2; ПК-3	
												6		4	98		3	36		40%		10	Кафедра технологии пищевых производств	ОПК-2; ПК-3
						8		10	126	36	5					36		55.6%			10	Кафедра технологии пищевых производств	ПК-1, 3, 5	
												8		10	126	36	5	36		55.6%		10	Кафедра технологии пищевых производств	ПК-4, 5
						8		6	94	36	4					36		42.9%			10	Кафедра технологии пищевых производств	ПК-4, 5	
												8		10	126	36	5	36		55.6%		10	Кафедра технологии пищевых производств	ОПК-3, 5; ПК-4
						6		8	94	36	4					36		57.1%			10	Кафедра технологии пищевых производств	ОПК-2; ПК-3	
												6		8	94	36	4	36		57.1%		10	Кафедра технологии пищевых производств	ПК-2, 3
												8		6	94	36	4	36		42.9%		10	Кафедра технологии пищевых производств	ПК-4, 6
												8		10	126	36	5	36		55.6%		10	Кафедра технологии пищевых производств	ОПК-5
4		216			6	4		216			6	8		432			12							

4		216			6																		
4		216			6											36	1,50				10	Кафедра технологии пищевых производств	ОПК-1, 2, 3; УК-

					4		216			6	8		432			12							
					4		216			6						36	1,50				10	Кафедра технологии пищевых производств	ОПК-1, 2, 3; ПК-1, 2, 3, 4, 5; ПК-1, 3, 4
											6					9	36	1,50			10	Кафедра технологии пищевых производств	ОПК-1, 2, 3, 4, 5; ПК-1

1	ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности
	Б1.Б.1	Информатика
	Б2.У.1	Учебно-ознакомительная практика
	Б2.П.1	Технологическая практика
	Б2.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
	Б3	Итоговая государственная аттестация
2	ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
	Б1.Б.2	Основы общей и неорганической химии
	Б1.Б.8	Биология
	Б1.Б.10	Физика
	Б1.Б.11	Высшая математика
	Б1.Б.12	Органическая химия
	Б1.Б.22	Общая микробиология
	Б1.В.ОД.17	Метрология, стандартизация и сертификация
	Б1.В.ОД.18	Методы исследования свойств сырья
	Б1.В.ОД.19	Экспертиза пищевых продуктов
	Б1.В.ОД.24	Технохимический контроль пищевых производств
	Б2.У.1	Учебно-ознакомительная практика
	Б2.П.1	Технологическая практика
	Б2.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
	Б3	Итоговая государственная аттестация
3	ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	Б1.Б.18	Прикладная механика
	Б1.Б.24	Электротехника и электроника
	Б1.Б.25	Термодинамика и тепломассообмен
	Б1.В.ОД.1	Компьютерная графика
	Б1.В.ОД.3	Инженерная графика
	Б1.В.ОД.9	Электроснабжение
	Б1.В.ОД.12	Тепло- и хладотехника
	Б1.В.ОД.17	Метрология, стандартизация и сертификация
	Б1.В.ОД.23	Проектирование предприятий пищевой промышленности
	Б2.У.1	Учебно-ознакомительная практика
	Б2.П.1	Технологическая практика
	Б2.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
	Б3	Итоговая государственная аттестация
4	ОПК-4	Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции
	Б2.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
	Б3	Итоговая государственная аттестация
5	ОПК-5	Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики
	Б1.В.ОД.23	Проектирование предприятий пищевой промышленности
	Б1.В.ОД.27	Организация и планирование производства
	Б2.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
	Б3	Итоговая государственная аттестация
6	ПК-1	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	Б1.В.ОД.5	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.В.ОД.13	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	Б1.В.ОД.14	Технология кондитерских изделий
	Б1.В.ОД.20	Технология макаронных изделий
	Б2.П.1	Технологическая практика
	Б2.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
	Б3	Итоговая государственная аттестация
7	ПК-2	Технологическое обеспечение производства пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств
	Б1.В.ОД.19	Экспертиза пищевых продуктов
	Б1.В.ОД.25	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
	Б2.П.1	Технологическая практика
	Б2.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
	Б3	Итоговая государственная аттестация
8	ПК-3	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	Б1.Б.19	Физическая и коллоидная химия
	Б1.Б.20	Биохимия
	Б1.Б.23	Пищевая химия
	Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
	Б1.В.ОД.8	Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий
	Б1.В.ОД.10	Инструментальные методы анализа
	Б1.В.ОД.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья
	Б1.В.ОД.13	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
	Б1.В.ОД.14	Технология кондитерских изделий
	Б1.В.ОД.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
	Б1.В.ОД.16	Промышленная санитария
	Б1.В.ОД.18	Методы исследования свойств сырья
	Б1.В.ОД.20	Технология макаронных изделий
	Б1.В.ОД.24	Технохимический контроль пищевых производств
	Б1.В.ОД.25	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
	Б2.П.1	Технологическая практика
	Б2.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
	Б3	Итоговая государственная аттестация
9	ПК-4	Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	Б1.В.ОД.5	Процессы и аппараты пищевых производств
	Б1.В.ОД.9	Электроснабжение

		Б1.В.ОД.21	Технологическое оборудование
		Б1.В.ОД.22	Системы управления технологическими процессорами и информационные технологии
		Б1.В.ОД.23	Проектирование предприятий пищевой промышленности
		Б1.В.ОД.26	Автоматизированные системы управления
		Б2.П.1	Технологическая практика
		Б2.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
		Б3	Итоговая государственная аттестация
10	ПК-5		Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья
		Б1.В.ОД.7	Фасовка,упаковка и хранение готовой продукции
		Б1.В.ОД.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья
		Б1.В.ОД.13	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий
		Б1.В.ОД.14	Технология кондитерских изделий
		Б1.В.ОД.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов
		Б1.В.ОД.16	Промышленная санитария
		Б1.В.ОД.20	Технология макаронных изделий
		Б1.В.ОД.21	Технологическое оборудование
		Б1.В.ОД.22	Системы управления технологическими процессорами и информационные технологии
		Б2.П.1	Технологическая практика
		Б2.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
		Б3	Итоговая государственная аттестация
11	ПК-6		Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства
		Б1.В.ОД.5	Процессы и аппараты пищевых производств
		Б1.В.ОД.8	Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий
		Б1.В.ОД.9	Электроснабжение
		Б1.В.ОД.10	Инструментальные методы анализа
		Б1.В.ОД.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья
		Б1.В.ОД.12	Тепло- и хладотехника
		Б1.В.ОД.26	Автоматизированные системы управления
		Б2.П.1	Технологическая практика
		Б2.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
		Б3	Итоговая государственная аттестация
12	УК-1		Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
		Б2.У.1	Учебно-ознакомительная практика
		Б2.П.1	Технологическая практика
		Б2.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
		Б3	Итоговая государственная аттестация
13	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
		Б1.Б.26	Правоведение
		Б1.В.ОД.2	Введение в технологию продуктов питания
		Б1.В.ОД.6	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
		Б3	Итоговая государственная аттестация
14	УК-3		Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
		Б2.У.1	Учебно-ознакомительная практика
		Б3	Итоговая государственная аттестация
15	УК-4		Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке и иностранном(ых) языке(ах)
		Б1.Б.3	Русский язык и культура речи
		Б1.Б.9	Иностранный язык (англ./немец.)
		Б1.Б.15	Официальный язык (молд./укр.)
		Б3	Итоговая государственная аттестация
16	УК-5		Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
		Б1.Б.5	История
		Б1.Б.6	Культурология
		Б1.Б.7	Социология
		Б1.Б.16	Философия
		Б3	Итоговая государственная аттестация
17	УК-6		Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
		Б1.Б.13	Психология
		Б2.У.1	Учебно-ознакомительная практика
		Б3	Итоговая государственная аттестация
18	УК-7		Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
		Б1.Б.4	Физическая культура и спорт
		Б3	Элективные курсы по физической культуре и спорту
		Б3	Итоговая государственная аттестация
19	УК-8		Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
		Б1.Б.14	Экология
		Б1.Б.17	Безопасность жизнедеятельности
		Б3	Итоговая государственная аттестация
20	УК-9		Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
		Б1.Б.7	Социология
		Б3	Итоговая государственная аттестация
21	УК-10		Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
		Б1.Б.21	Экономика
		Б3	Итоговая государственная аттестация
22	УК-11		Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению
		Б3	Итоговая государственная аттестация
*			

Индекс	Наименование	Каф	Формируемые компетенции											
Б1	Дисциплины (модули)		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	УК-2	УК-4
			УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10						
Б1.Б.1	Информатика		2											
Б1.Б.2	Основы общей и неорганической химии	6	ОПК-2											
Б1.Б.3	Русский язык и культура речи	1	УК-4											
Б1.Б.4	Физическая культура и спорт	1	УК-7											
Б1.Б.5	История	1	УК-5											
Б1.Б.6	Культурология	1	УК-5											
Б1.Б.7	Социология	1	УК-5	УК-9										
Б1.Б.8	Биология	6	ОПК-2											
Б1.Б.9	Иностранный язык (англ./немец.)	1	УК-4											
Б1.Б.10	Физика	2	ОПК-2											
Б1.Б.11	Высшая математика	2	ОПК-2											
Б1.Б.12	Органическая химия	6	ОПК-2											
Б1.Б.13	Психология	1	УК-6											
Б1.Б.14	Экология	2	УК-8											
Б1.Б.15	Официальный язык (молд./укр.)	1	УК-4											
Б1.Б.16	Философия	1	УК-5											
Б1.Б.17	Безопасность жизнедеятельности	2	УК-8											
Б1.Б.18	Прикладная механика	10	ОПК-3											
Б1.Б.19	Физическая и коллоидная химия	6	ПК-3											
Б1.Б.20	Биохимия	6	ПК-3											
Б1.Б.21	Экономика	3	УК-10											
Б1.Б.22	Общая микробиология	6	ОПК-2											
Б1.Б.23	Пищевая химия	10	ПК-3											
Б1.Б.24	Электротехника и электроника	11	ОПК-3											
Б1.Б.25	Термодинамика и тепломассообмен	11	ОПК-3											
Б1.Б.26	Правоведение	1	УК-2											
Б1.В.ОД.1	Компьютерная графика	2	ОПК-3											
Б1.В.ОД.2	Введение в технологию продуктов питания	10	УК-2											
Б1.В.ОД.3	Инженерная графика	11	ОПК-3											
Б1.В.ОД.4	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	10	ПК-3											
Б1.В.ОД.5	Процессы и аппараты пищевых производств	10	ПК-1	ПК-4	ПК-6									
Б1.В.ОД.6	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	10	УК-2											
Б1.В.ОД.7	Фасовка,упаковка и хранение готовой продукции	10	ПК-5											
Б1.В.ОД.8	Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий	10	ПК-3	ПК-6										
Б1.В.ОД.9	Электроснабжение	11	ОПК-3	ПК-4	ПК-6									
Б1.В.ОД.10	Инструментальные методы анализа	10	ПК-3	ПК-6										
Б1.В.ОД.11	Физико-химические основы и общие принципы переработки сырья	10	ПК-3	ПК-5	ПК-6									
Б1.В.ОД.12	Тепло- и хладотехника	10	ОПК-3	ПК-6										
Б1.В.ОД.13	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	10	ПК-1	ПК-3	ПК-5									
Б1.В.ОД.14	Технология кондитерских изделий	10	ПК-1	ПК-3	ПК-5									
Б1.В.ОД.15	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	10	ПК-3	ПК-5										
Б1.В.ОД.16	Промышленная санитария	10	ПК-3	ПК-5										
Б1.В.ОД.17	Метрология, стандартизация и сертификация	10	ОПК-2	ОПК-3										
Б1.В.ОД.18	Методы исследования свойств сырья	10	ОПК-2	ПК-3										
Б1.В.ОД.19	Экспертиза пищевых продуктов	10	ОПК-2	ПК-2										
Б1.В.ОД.20	Технология макаронных изделий	10	ПК-1	ПК-3	ПК-5									
Б1.В.ОД.21	Технологическое оборудование	10	ПК-4	ПК-5										
Б1.В.ОД.22	Системы управления технологическими процессорами и информационные технологии	10	ПК-4	ПК-5										
Б1.В.ОД.23	Проектирование предприятий пищевой промышленности	10	ОПК-3	ОПК-5	ПК-4									
Б1.В.ОД.24	Технохимический контроль пищевых производств	10	ОПК-2	ПК-3										
Б1.В.ОД.25	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	10	ПК-2	ПК-3										
Б1.В.ОД.26	Автоматизированные системы управления	10	ПК-4	ПК-6										
Б1.В.ОД.27	Организация и планирование производства	10	ОПК-5											
	Элективные курсы по физической культуре и спорту	1	УК-7											
Б2	Практики		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	УК-1
			УК-3	УК-6										
Б2.У.1	Учебно-ознакомительная практика		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	УК-1	УК-3	УК-6						
Б2.П.1	Технологическая практика		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	УК-1		
Б2.П.2	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	УК-1
Б3	Итоговая государственная аттестация		ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	УК-1
			УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11		

Код	Наименование кафедры
1	Кафедра общих гуманитарных дисциплин
2	Кафедра математических и естественнонаучных дисциплин
3	Кафедра экономики
4	Кафедра менеджмента и предпринимательства
5	Кафедра юриспруденции
6	Кафедра медико-биологических дисциплин
7	Кафедра клинических дисциплин
8	Кафедра стоматологии
9	Кафедра фармации
10	Кафедра технологии пищевых производств
11	Кафедра технических дисциплин