

УТВЕРЖДЕНО
 Первым заместителем
 Министра образования
 Республики Беларусь
 А.Г.Бахановичем
 19.09.2023 г.

ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПЕРЕПОДГОТОВКИ



Специальность: 9-08-0714-01 Техническая эксплуатация оборудования пищевых производств
 Квалификация: техник-механик

ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ						ОЧНАЯ (ДНЕВНАЯ)	ОЧНАЯ (ВЕЧЕРНЯЯ)	ЗАОЧНАЯ	ДИСТАНЦИОННАЯ				
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ОБУЧЕНИЯ (МЕСЯЦЫ), в том числе:						4/6*	6,5	9	9				
аудиторные занятия (недели)						14,5	25	6,5	8				
самостоятельная работа (недели)								30	28				
промежуточная аттестация (недели)						2	2	2	2				
стажировка (недели)													
дипломное проектирование (недели)													
итоговая аттестация (недели)						0,5	0,5	0,5	0,5				
№ п/п	Название компонента, учебной дисциплины, модуля	Код компетенции	Форма промежуточной аттестации	Всего зачетных единиц (кредитов)	Всего учебных часов	Распределение количества учебных часов							
						А/з	С/р	А/з	С/р	А/з	С/р	А/з	С/р
1	ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМПОНЕНТ			1,5	54	30	24	28	26	22	32	22	32
1.1	Идеология белорусского государства	БП 1	р	0,5	18	10	8	10	8	8	10	8	10
1.2	Модуль «Правовое регулирование профессиональной деятельности»		р	0,5	18	10	8	8	10	6	12	6	12
1.2.1	Правовые аспекты профессиональной деятельности	БП 2			8	6	2	4	4	2	6	2	6
1.2.2	Основы управления интеллектуальной собственностью	БП 3-4			4	2	2	2	2	2	2	2	4
1.2.3	Противодействие коррупции и предупреждение коррупционных рисков в профессиональной деятельности	БП 5-6			6	2	4	2	4	2	4	2	4
1.3	Охрана труда в профессиональной деятельности	БП 7	к	0,5	18	10	8	10	8	8	10	8	10

2	КОМПОНЕНТ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ			20,5	552	396	156	334	218	278	274	200	352
2.1	Инженерная графика	СП 1	р	0,5	20	14	6	12	8	10	10	8	12
2.2	Электротехника	СП 2	з	1	36	26	10	22	14	18	18	14	22
2.3	Техническая механика	СП 3	з	1	40	28	12	24	16	20	20	14	26
2.4	Основы теплотехники	СП 4	з	1	40	28	12	24	16	20	20	14	26
2.5	Материаловедение и технология материалов	СП 5	р	0,5	18	14	4	12	6	10	8	8	10
2.6	Организация производства	СП 6	р	0,5	18	14	4	12	6	10	8	8	10
2.7	Основы технологии пищевых производств	СП 7	э	2	40	28	12	24	16	20	20	14	26
2.8	Основы автоматизации производства	СП 8	э	2	40	28	12	24	16	20	20	14	26
2.9	Процессы и аппараты пищевых производств	СП 9	э	2	40	28	12	24	16	20	20	14	26
2.10	Подъемно-транспортные машины и оборудование	СП 10	э	2	40	28	12	24	16	20	20	14	26
2.11	Ремонт и монтаж оборудования	СП 11	э	2	36	26	10	22	14	18	18	14	22
2.12	Оборудование пищевых производств	СП 12	э	4	108	82	26	66	42	54	54	38	70
2.13	Учебная дисциплина, модуль по выбору учреждения образования	СП 13	з	1	40	28	12	24	16	20	20	14	26
2.14	Учебная дисциплина, модуль по выбору учреждения образования	СП 14	з	1	36	24	12	20	16	16	20	12	24
ВСЕГО				22	606	426	180	362	244	300	306	222	384
Количество зачетных единиц (кредитов)													
Стажировка		Дипломное проектирование и защита дипломной работы (проекта)					Государственный экзамен по учебной дисциплине 2.12				Всего по плану		
							1				23		

Код компетенции	Наименование компетенции	Код учебной дисциплины, модуля
БП 1	Знать основы регулирования правовой, политической и экономической системы государства, порядок формирования и функционирования государственных органов	1.1
БП 2	Уметь толковать и применять акты законодательства в сфере профессиональной деятельности, принимать решения в соответствии с ними	1.2.1
БП 3	Знать порядок, процедуры оформления, регистрации и реализации прав на объекты интеллектуальной собственности	1.2.2
БП 4	Уметь применять инструменты защиты прав на объекты интеллектуальной собственности в профессиональной деятельности, применять механизмы правовой охраны и использования объектов интеллектуальной собственности	1.2.2
БП 5	Знать и применять на практике механизмы противодействия коррупции	1.2.3
БП 6	Уметь квалифицировать общественно опасное поведение, подпадающее под признаки коррупционных правонарушений, содействовать пресечению проявлений коррупции	1.2.3
БП 7	Знать и соблюдать требования по охране труда в пределах выполнения должностных обязанностей	1.3

СП 1	Владеть способами графического изображения предметов на плоскости и в пространстве, уметь создавать чертежи деталей и сборочные чертежи отдельных узлов технологического оборудования, оформлять и разрабатывать конструкторскую документацию в соответствии с требованиями Единой системы конструкторской документации	2.1
СП 2	Понимать электрические и магнитные явления и знать их практическое использование в технологическом оборудовании	2.2
СП 3	Знать основной принцип формирования механизмов, устройство и принципы взаимодействия деталей машин общего назначения, владеть методиками практических расчетов технических конструкций и их элементов на прочность, устойчивость и жесткость, уметь определять рациональные варианты передач приводов машин и механизмов	2.3
СП 4	Знать способы получения низких температур, устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования парокомпрессионных холодильных машин, уметь определять факторы, влияющие на температурно-влажностный режим работы потребителей искусственного холода	2.4
СП 5	Уметь выбирать материалы для деталей машин и рациональные способы их обработки	2.5
СП 6	Уметь определять экономическую эффективность использования новой техники и технологии	2.6
СП 7	Знать, основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы его технологической обработки, знать сущность основных технологических процессов пищевых производств с целью их механизации и автоматизации	2.7
СП 8	Уметь выбирать контрольно-измерительные приборы и средства автоматизации, читать и понимать функциональные схемы автоматизации производственных процессов	2.8
СП 9	Знать теоретические основы технологических процессов пищевых производств и методы их интенсификации	2.9
СП 10	Уметь подбирать рациональные средства для подъема и перемещения грузов	2.10
СП 11	Владеть приемами монтажа, демонтажа, разборки, сборки, регулировки и наладки оборудования пищевых производств, уметь выявлять и устранять неполадки в его работе, определять причины износа деталей и выбирать рациональный способ их ремонта	2.11
СП 12	Знать назначение, принципы и режимы работы оборудования пищевых и зерноперерабатывающих производств, быть способным обеспечивать функционирование технологических линий пищевых и зерноперерабатывающих производств	2.12
СП 13	Специализированная компетенция определяется учреждением образования	2.13
СП 14	Специализированная компетенция определяется учреждением образования	2.14

*Срок обучения при введении каникул.

Примечание. При заполнении применяются следующие условные обозначения: А/з – аудиторные занятия, С/р – самостоятельная работа, э – экзамен, з – зачет, к – контрольная работа, р – реферат.

Начальник Главного управления профессионального образования
Министерства образования Республики Беларусь

С.Н.Пищов

Начальник отдела дополнительного образования взрослых
Главного управления профессионального образования
Министерства образования Республики Беларусь

С.А.Ковчур

Ректор государственного учреждения образования
«Республиканский институт высшей школы»

Ю.П.Бондарь