

1.2.3	Противодействие коррупции и предупреждение коррупционных рисков в профессиональной деятельности	БП 5 БП 6			10	6	4	6	4	4	6	4	6	
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			38	1008	720	288	618	390	504	504	352	656	
2.1	Информатика, численные методы и компьютерная графика	СП 1	з	1	36	24	12	20	16	18	18	12	24	
2.2	Электротехника	СП 2	з	1,5	52	38	14	32	20	26	26	16	36	
2.3	Теоретическая механика	СП 3	э	2,5	54	38	16	34	20	28	26	20	34	
2.4	Сопrotивление материалов	СП 4	э	2,5	60	42	18	36	24	30	30	22	38	
2.5	Детали машин	СП 5	э	2,5	60	42	18	36	24	30	30	22	38	
2.6	Автоматика и автоматизированные системы управления технологическими процессами	СП 6	з	1	40	28	12	24	16	20	20	14	26	
2.7	Основы холодноснабжения	СП 7	з	1	30	24	6	22	8	14	16	10	20	
2.8	Холодильная техника	СП 8	э	2	40	28	12	24	16	20	20	14	26	
2.9	Менеджмент и маркетинг	СП 9	р	0,5	18	14	4	12	6	10	8	6	12	
2.10	Общая технология пищевых производств	СП 10	э	3,5	90	72	18	62	28	46	44	30	60	
2.11	Проектирование предприятий пищевой промышленности	СП 11	з	1,5	60	42	18	36	24	30	30	22	38	
2.12	Расчет и конструирование оборудования	СП 12	э	3	80	56	24	48	32	40	40	28	52	
2.13	Ремонт и монтаж оборудования	СП 13	э	3	80	56	24	48	32	40	40	28	52	
2.14	Процессы и аппараты пищевых производств	СП 14	э	2	36	26	10	22	14	18	18	14	22	
2.15	Оборудование пищевых производств	СП 15	э, э, кп	7,5	164	116	48	100	64	84	80	56	108	
2.16	Организация производства	СП 16	з	1	36	24	12	20	16	16	20	12	24	
2.17	Учебная дисциплина, модуль по выбору учреждения образования	СП 17	з	1	36	24	12	20	16	16	20	12	24	
2.18	Учебная дисциплина, модуль по выбору учреждения образования	СП 18	з	1	36	26	10	22	14	18	18	14	22	
ВСЕГО					40	1080	760	320	656	424	536	544	384	696

Количество зачетных единиц (кредитов)			
Стажировка	Дипломное проектирование и защита дипломной работы (проекта)	Государственный экзамен по учебной дисциплине 2.15	Всего по плану
		1,5	41,5

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	Уметь работать с основными программными продуктами: текстовыми, графическими и табличными процессорами, средствами подготовки презентаций, сетевыми клиентскими программами, средствами поддержки математических вычислений	2.1
СП 2	Знать электрические и магнитные явления, уметь применять их при эксплуатации технологического оборудования	2.2
СП 3	Уметь разрабатывать, анализировать и оптимизировать кинематические и динамические схемы машин и механизмов, владеть методиками их анализа	2.3
СП 4	Владеть методиками практических расчетов технических конструкций и их элементов на прочность, устойчивость и жесткость	2.4
СП 5	Знать устройство и принципы взаимодействия деталей машин общего назначения, виды и характер их разрушений, уметь определять рациональные варианты передач приводов машин и механизмов	2.5
СП 6	Уметь выбирать контрольно-измерительные приборы и средства автоматизации, читать и понимать функциональные схемы автоматизации производственных процессов, работать с наиболее распространенными средствами автоматизации	2.6
СП 7	Знать теоретические основы получения искусственного холода, характеристики холодильных агентов и хладоносителей	2.7
СП 8	Знать устройство, принцип действия и правила эксплуатации оборудования холодильных машин, уметь определять факторы, влияющие на температурно-влажностный режим работы потребителей искусственного холода	2.8
СП 9	Знать принципы и методы организации менеджмента, основы маркетинговой деятельности	2.9
СП 10	Знать примерный химический состав пищевых продуктов и роль их основных компонентов в питании человека, основные свойства пищевого сырья, определяющие характер и режимы его технологической обработки, разбираться в сущности основных технологических процессов пищевых производств с целью их механизации и автоматизации	2.10
СП 11	Знать основы проектирования предприятий пищевой промышленности, принципы подбора и компоновки оборудования	2.11

СП 12	Уметь выполнять технологические, энергетические, кинематические, конструктивные и прочностные расчеты оборудования, конструировать его с учетом технологического назначения	2.12
СП 13	Владеть приемами монтажа, демонтажа, разборки, сборки, регулировки и наладки оборудования предприятий пищевой промышленности, уметь выявлять и устранять неполадки в его работе, разрабатывать эксплуатационную и ремонтную документацию, организовывать его техническое обслуживание, определять причины износа деталей и выбирать рациональный способ их ремонта	2.13
СП 14	Знать теоретические основы технологических процессов пищевых производств, варианты их аппаратурного оформления и методы интенсификации, уметь составлять уравнения материального и энергетического балансов, находить рабочую нагрузку аппаратов и рассчитывать величину движущей силы процессов	2.14
СП 15	Знать назначение, принципы и режимы работы, основные технико-экономические показатели, общие принципы устройства, основные конструктивные элементы и методики расчетов технологического оборудования, уметь разрабатывать конструкторскую и нормативно-техническую документацию на машины и аппараты пищевых и зерноперерабатывающих производств, быть способным обеспечить функционирование технологических линий пищевых производств	2.15
СП 16	Знать производственную структуру предприятия, типы и методы организации производства, уметь проводить анализ производственных процессов предприятия, рассчитывать плановые технико-экономические показатели производства	2.16
СП 17	Специализированная компетенция определяется учреждением образования	2.17
СП 18	Специализированная компетенция определяется учреждением образования	2.18

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

* Продолжительность обучения при введении каникул.

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