

СОГЛАСОВАНО

Первым заместителем
Министра образования
Республики Беларусь
А.Г.Бахановичем
07.09.2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Первым заместителем
Министра сельского хозяйства и продовольствия
Республики Беларусь
С.А.Федченко
15.09.2023 г.

ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПЕРЕПОДГОТОВКИ



Специальность: 9-09-0721-01 Производство хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов

Квалификация: инженер-технолог

ФОРМА ПОЛУЧЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ						ОЧНАЯ (ДНЕВНАЯ)	ОЧНАЯ (ВЕЧЕРНЯЯ)	ЗАОЧНАЯ	ДИСТАНЦИОННАЯ				
ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ОБУЧЕНИЯ (МЕСЯЦЫ), в том числе:						6/8*	14/16*	22	17				
аудиторные занятия (недели)						21	36	11	11				
самостоятельная работа (недели)							20	79	58				
промежуточная аттестация (недели)						4	4	4	4				
стажировка (недели)													
дипломное проектирование (недели)													
итоговая аттестация (недели)						1	1	1	1				
№ 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			2	72	40	32	38	34	32	40	32	40
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»		з	1	36	20	16	18	18	16	20	16	20
1.2.1	Правовые аспекты профессиональной деятельности	БП 2			18	10	8	8	10	8	10	8	10
1.2.2	Основы управления интеллектуальной собственностью	БП 3-4			8	4	4	4	4	4	4	4	4
1.2.3	Противодействие коррупции и предупреждение коррупционных рисков в профессиональной деятельности	БП 5-6			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			38,5	1008	746	262	652	356	512	496	354	654

2.1	Информатика, численные методы и компьютерная графика	СП 1	з	1	36	24	12	20	16	18	18	12	24	
2.2	Общая биологическая химия	СП 2	э	2	40	30	10	28	12	24	16	14	26	
2.3	Техническая микробиология	СП 3	э	2	36	28	8	22	14	20	16	14	22	
2.4	Процессы и аппараты пищевых производств	СП 4	э	2	36	26	10	22	14	18	18	14	22	
2.5	Автоматика и автоматизированные системы управления технологическими процессами	СП 5	з	1	36	24	12	20	16	16	20	12	24	
2.6	Технологическое оборудование	СП 6	э	2	40	32	8	26	14	20	20	14	26	
2.7	Основы холодоснабжения	СП 7	к	1	30	24	6	22	8	14	16	10	20	
2.8	Менеджмент и маркетинг	СП 8	к	0,5	18	14	4	12	6	10	8	6	12	
2.9	Стандартизация, метрология и управление качеством	СП 9	з	2	64	40	24	36	28	32	32	22	42	
2.10	Технологические расчеты и инженерные решения	СП 10	з	2	64	40	24	36	28	32	32	22	42	
2.11	Общая технология пищевых производств	СП 11	э	3,5	90	72	18	62	28	46	44	32	58	
2.12	Пищевая химия	СП 12	з	1	36	26	10	22	14	18	18	14	22	
2.13	Модуль «Технология производства хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов»		э, э, э, э, кп	15	358	274	84	246	112	184	174	126	232	
2.13.1	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	СП 13			180	138	42	124	56	94	86	64	116	
2.13.2	Технология производства макаронных изделий и пищевых концентратов	СП 14			178	136	42	122	56	90	88	62	116	
2.14	Технология производства муки	СП 15	з	1,5	52	40	12	34	18	26	26	18	34	
2.15	Учебная дисциплина, модуль по выбору учреждения образования	СП 16	з	1	36	28	8	24	12	18	18	12	24	
2.16	Учебная дисциплина, модуль по выбору учреждения образования	СП 17	з	1	36	24	12	20	16	16	20	12	24	
ВСЕГО					40,5	1080	786	294	690	390	544	536	386	694

Количество зачетных единиц (кредитов)			
Стажировка	Дипломное проектирование и защита дипломной работы (проекта)	Государственный экзамен по модулю 2.13	Всего по плану
		1,5	42

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 своих 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 биохимические основы жизнедеятельности организма, сущность синтеза, превращения и ассимиляции веществ в биологических объектах, уметь интерпретировать результаты биохимических исследований	2.2
СП 3	Знать сущность микробиологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья, уметь применять современные методы микробиологических исследований при решении профессиональных задач	2.3
СП 4	Знать методы получения, преобразования, передачи и использования теплоты, принципы действия и конструктивные особенности тепловых аппаратов	2.4
СП 5	Уметь выбирать контрольно-измерительные приборы и средства автоматизации, читать и понимать функциональные схемы автоматизации производственных процессов, работать с наиболее распространенными средствами автоматизации	2.5
СП 6	Знать принципы работы и правила эксплуатации основного технологического оборудования, уметь проводить анализ технических и технологических возможностей технологического оборудования	2.6
СП 7	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	2.7
СП 8	Знать принципы и методы организации менеджмента, основы маркетинговой деятельности	2.8
СП 9	Знать требования, предъявляемые к содержанию государственных стандартов, уметь заполнять сертификационную документацию по новым видам продукции хлебопекарной, макаронной, кондитерской промышленности и пищевым концентратам, уметь осуществлять организацию и контроль качества, подтверждения соответствия продукции	2.9
СП 10	Владеть навыками технологических расчетов, уметь обосновывать и осуществлять подбор и компоновку оборудования для организации работы и эксплуатации технологических линий и участков предприятий отрасли	2.10
СП 11	Знать теоретические основы технологии пищевых производств, владеть методами анализа сырья, уметь определять пути и направления совершенствования способов хранения и подготовки сырья для повышения конкурентоспособности хлебобулочных, кондитерских, макаронных изделий и пищевых концентратов	2.11

СП 12	Знать основные характеристики сырья и готовой продукции, химические, физико-химические, биохимические, микробиологические и коллоидные процессы, происходящие при производстве продукции, уметь определять химический состав, пищевую ценность, технологические свойства и качество пищевых продуктов	2.12
СП 13	Знать технологические схемы производства хлебобулочных и кондитерских изделий, уметь устанавливать режимы ведения технологических процессов производства хлебобулочных и кондитерских изделий, оценивать эффективность основных процессов и технологических операций производства продукции хлебопекарных и кондитерских предприятий, разрабатывать рекомендации по их совершенствованию	2.13.1
СП 14	Знать технологические схемы производства макаронных изделий и пищевых концентратов, уметь устанавливать режимы ведения технологических процессов производства макаронных изделий и пищевых концентратов, оценивать эффективность основных процессов и технологических операций производства продукции макаронных изделий и пищевых концентратов, разрабатывать рекомендации по их совершенствованию	2.13.2
СП 15	Уметь анализировать показатели качества муки и промежуточных продуктов переработки зерна для эффективного использования потенциала зерна в технологиях отрасли	2.14
СП 16	Специализированная компетенция определяется учреждением образования	2.15
СП 17	Специализированная компетенция определяется учреждением образования	2.16

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

Пищов С.Н.

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

Ковчур С.А.

Ректор государственного учреждения образования
«Республиканский институт высшей школы»

Бондарь Ю.П.