

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: 9-09-0721-02 Производство продуктов питания из молочного сыря
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	57				
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	988	732	256	634	354	498	490	344	644
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	Техническое нормирование, метрология и оценка соответствия	СП 9	з	1,5	48	32	16	28	20	24	24	16	32
2.10	Производственный учет и отчетность	СП 10	з	1,5	48	32	16	28	20	24	24	16	32
2.11	Технологические расчеты и инженерные решения	СП 11	з	1	36	26	10	22	14	18	18	12	24
2.12	Химия и физика молока и молочных продуктов	СП 12	э	3,5	84	66	18	56	28	42	42	30	54
2.13	Микробиология молока и молочных продуктов	СП 13	э	2,5	54	42	12	36	18	28	26	18	36
2.14	Технология молока и молочных продуктов	СП 14	э, э, кп	10	256	194	62	174	82	130	126	90	166
2.15	Производственный контроль	СП 15	э	3	64	46	18	40	24	32	32	22	42
2.16	Пищевая химия	СП 16	з	1	36	26	10	22	14	18	18	14	22
2.17	Новые технологии в молочной промышленности	СП 17	р	0,5	18	14	4	12	6	8	10	6	12
2.18	Учебная дисциплина, модуль по выбору учреждения образования	СП 18	з	1	36	28	8	24	12	18	18	12	24
2.19	Учебная дисциплина, модуль по выбору учреждения образования	СП 19	з	1	36	24	12	20	16	16	20	12	24
ВСЕГО				40	1060	772	288	672	388	530	530	376	684

Количество зачетных единиц (кредитов)			
Стажировка	Дипломное проектирование и защита дипломной работы (проекта)	Государственный экзамен по учебной дисциплине 2.14	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 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 основные понятия технического нормирования, метрологии, принципы и методы стандартизации и сертификации, уметь работать с информационными источниками в области технического нормирования, стандартизации, метрологии и сертификации	2.9

СП 10	Уметь проводить расчеты сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, вести учет использования сырья и вырабатываемой продукции	2.10
СП 11	Владеть навыками технологических расчетов, уметь обосновывать и осуществлять подбор и компоновку оборудования для организации работы и эксплуатации технологических линий и участков предприятий отрасли	2.11
СП 12	Знать состав и свойства молока, основы физико-химических и биохимических процессов, протекающих при обработке сырья, и уметь использовать эти знания для повышения качества вырабатываемой продукции	2.12
СП 13	Знать основы микробиологических процессов, протекающих при переработке сырья, выработке и хранении продукции и уметь использовать полученные знания для повышения качества вырабатываемой продукции	2.13
СП 14	Знать основные закономерности получения молока и молочных продуктов высокого качества, пути рационального использования вторичного сырья, владеть навыками технологических расчетов и составления технологических схем производства молочных продуктов	2.14
СП 15	Уметь организовывать систему производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовых молочных продуктов	2.15
СП 16	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	2.16
СП 17	Уметь разрабатывать технологии производства новых видов молочных продуктов	2.17
СП 18	Специализированная компетенция определяется учреждением образования	2.18
СП 19	Специализированная компетенция определяется учреждением образования	2.19

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.