

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

ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

Специальность: 9-09-0721-03 Производство продуктов питания из мясного сырья
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			37,5	1008	754	254	648	360	510	498	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	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, стандартизация и оценка соответствия	СП 9	з	1	36	26	10	22	14	14	22	12	24
2.10	Производственный учет и отчетность	СП 10	з	1,5	48	34	14	30	18	24	24	16	32
2.11	Технологические расчеты и инженерные решения	СП 11	з	1,5	48	34	14	30	18	26	22	18	30
2.12	Анатомия и гистология мясопромышленных животных	СП 12	з	1,5	48	34	14	30	18	24	24	16	32
2.13	Технология мяса и мясопродуктов	СП 13	з, э, кп	6,5	168	124	44	108	60	84	84	60	108
2.14	Теоретические основы технологии мяса и мясопродуктов	СП 14	э, э	7	180	144	36	124	56	98	82	64	116
2.15	Безопасность продукции мясопереработки	СП 15	э	2,5	52	42	10	34	18	26	26	18	34
2.16	Технология переработки рыбы и морепродуктов	СП 16	з	1,5	48	34	14	30	18	24	24	16	32
2.17	Производственный контроль и управление качеством	СП 17	з	1	36	28	8	24	12	16	20	12	24
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				39,5	1080	794	286	686	394	542	538	384	696

Количество зачетных единиц (кредитов)			
Стажировка	Дипломное проектирование и защита дипломной работы (проекта)	Государственный экзамен по учебным дисциплинам 2.13, 2.14	Всего по плану
		1,5	41

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	Знать правила оформления документации по приемке, хранению, отпуску и учету сырья и продукции, уметь проводить расчеты необходимого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	2.10
СП 11	Владеть навыками технологических расчетов, уметь обосновывать и осуществлять подбор и компоновку оборудования	2.11

	для организации работы и эксплуатации технологических линий и участков предприятий отрасли	
СП 12	Знать морфологический состав мяса, строение тканей и органов мясопромышленных животных, функции систем органов, уметь применять методы анатомического и гистологического исследования клеток, тканей и органов мясопромышленных животных	2.12
СП 13	Знать основные закономерности получения мясопродуктов высокого качества, пути рационального использования вторичного сырья, пищевых добавок, владеть навыками технологических расчетов и составления технологических схем производства мясопродуктов	2.13
СП 14	Знать основы физико-химических, биохимических и микробиологических процессов, протекающих при переработке сырья, выработке и хранении мяса и мясопродуктов и уметь применять эти знания для обеспечения высокого качества вырабатываемой продукции в отрасли	2.14
СП 15	Знать санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к производству мяса и мясопродуктов, основы санитарной оценки продуктов убоя животных при заболеваниях, признаки пищевых отравлений и пути их профилактики	2.15
СП 16	Знать основные технологические процессы переработки рыбы и морепродуктов	2.16
СП 17	Знать основные принципы контроля и управления качеством, уметь составлять схемы производственного контроля сырья, полуфабрикатов и готовых мясопродуктов	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

С.Н.Пищов

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.