



№ п/п	Название модуля, учебной дисциплины, курсового проекта (курсовой работы)	Экзамены	Зачеты	Количество академических часов					Распределение по курсам и семестрам									Всего зачетных единиц	Код компетенции	
				Всего	Аудиторных	Из них				I курс						II курс				
						Лекции	Лабораторные	Практические	Семинарские	1 семестр, 16 недель			2 семестр, 16 недель			3 семестр, 12 недель				
										Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов			Зач. единиц
2.5.2	Системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов	3		136	60	24		36							136	60	3	3	СК-9	
<b>3</b>	<b>Факультативные дисциплины</b>																			
3.1	Дисперсные системы в пищевых технологиях			/108	/48	/16	/32			/110	/48	/3								
3.2	Пищевые и биологически активные добавки			/108	/48	/16	/32						/110	/48	/3					
3.3	Промышленная экология			/108	/48	/16	/32								/110	/48	/3			
<b>4</b>	<b>Дополнительные виды обучения</b>																			
4.1	Основы информационных технологий <sup>1</sup>		/1	/108	/72	/36		/36		/108	/72	/3						/3	УК-7	
4.2	Философия и методология науки <sup>1</sup>	/2		/240	/104	/60		/44					/240	/104	/6			/6	УК-8	
4.3	Иностранный язык <sup>1</sup>	/2	/1	/420	/140			/140		/220	/76	/6	/200	/64	/6			/12	УК-9	
Количество часов учебных занятий				<b>2612</b>	<b>1004</b>	<b>420</b>	<b>308</b>	<b>276</b>		<b>966</b>	<b>384</b>	<b>24</b>	<b>962</b>	<b>368</b>	<b>24</b>	<b>684</b>	<b>252</b>	<b>18</b>	<b>66</b>	
Количество часов учебных занятий в неделю										<b>24</b>			<b>23</b>			<b>21</b>				
Количество курсовых работ				<b>1</b>									<b>1</b>							
Количество экзаменов				<b>8</b>						<b>3</b>			<b>3</b>			<b>2</b>				
Количество зачетов				<b>7</b>						<b>3</b>			<b>2</b>			<b>2</b>				

IV. Практики				V. Магистерская диссертация			VI. Итоговая аттестация	
Название практики	Семестр	Неделя	Зачетных единиц	Семестр	Неделя	Зачетных единиц	Защита магистерской диссертации	
Научно-педагогическая	1	4	6	3	8	12	Защита магистерской диссертации	
Расчетно-экспериментальная	2	4	6					

#### VII. Матрица компетенций

Код компетенции	Наименование компетенции	Код модуля, учебной дисциплины
УК-1	Быть способным к межличностному восприятию и взаимодействию в процессе делового общения, формированию благоприятного социально-психологического климата в коллективе	1.2.1
УК-2	Владеть правовыми аспектами взаимодействия субъектов хозяйствования, быть способным оценивать возможные правовые последствия принимаемых управленческих решений	1.2.2
УК-3	Владеть психологическими основами педагогического мастерства, быть способным применять инновационные технологии и методы обучения в учреждениях образования	2.2.1
УК-4	Быть способным к выбору и использованию современных информационных технологий и средств обучения для достижения целей образовательного процесса	2.2.1
УК-5	Быть способным анализировать современное состояние и перспективы развития образования, реализовывать задачи инновационной образовательной политики	2.2.2
УК-6	Владеть теоретико-методологическими и организационно-педагогическими аспектами проектирования образовательных программ, быть способным к реализации образовательных программ в условиях реформирования национальной системы образования	2.2.2
УК-7	Обладать навыками использования современных информационных технологий для решения актуальных наукоемких задач в профильных предметных областях	4.1
УК-8	Владеть методологией научного познания, быть способным анализировать и оценивать содержание и уровень философско-методологических проблем при решении задач научно-исследовательской и инновационной деятельности	4.2
УК-9	Владеть коммуникативными способностями для работы в междисциплинарной и международной среде, участия в различных формах и видах международного научного сотрудничества	4.3
УПК-1	Быть способным применять инновационные технологии производства продуктов питания из растительного сырья в профессиональной деятельности	1.1
УПК-2	Быть способным к самостоятельной научно-исследовательской деятельности (анализ, сопоставление, систематизация, абстрагирование, моделирование, проверка достоверности данных, принятие решений и др.), генерировать и использовать новые идеи	1.3
СК-1	Уметь использовать современное программное обеспечение для выполнения комплексных расчетов и конструирования технологических линий и оборудования пищевых производств с учетом их технологического назначения	2.1.1
СК-2	Быть способным создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов, улучшать качество готовой продукции	2.1.2
СК-3	Быть способным совершенствовать технологические процессы производства продуктов питания из растительного сырья на базе системного подхода и методов автоматизированного проектирования	2.1.3
СК-4	Быть способным применять методы виртуального проектирования в трехмерном пространстве при разработке технологических проектов в области производства продуктов питания из растительного сырья	2.1.3
СК-5	Быть способным применять инновационные методы физико-химического анализа при решении исследовательских задач профессиональной деятельности	2.3
СК-6	Быть способным реализовывать инновационные программы в области производства продуктов питания из растительного сырья	2.4
СК-7	Владеть научными принципами обогащения пищевых продуктов, быть способным разрабатывать и внедрять прогрессивные технологии производства продуктов питания функционального назначения на основе сырья растительного происхождения	2.4

#### СОГЛАСОВАНО

Начальник Главного управления профессионального образования  
Министерства образования Республики Беларусь

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г. С.А.Касперович

#### СОГЛАСОВАНО

Проректор по научно-методической работе Государственного  
учреждения образования «Республиканский институт высшей школы»

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г. И.В.Титович

Код компетенции	Наименование компетенции	Код модуля, учебной дисциплины
СК-8	Быть способным организовывать технологический процесс в соответствии с требованиями технических нормативных правовых актов в области качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	2.5.1
СК-9	Быть способным разрабатывать, внедрять, поддерживать и улучшать системы менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов	2.5.2

Разработан в качестве примера реализации образовательного стандарта по специальности 1-49 80 01 «Производство продуктов питания из растительного сырья». В рамках специальности 1-49 80 01 «Производство продуктов питания из растительного сырья» могут быть реализованы следующие профилизации: Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства, Технология сахара и сахаристых продуктов, Биотехнология пищевых продуктов (по отраслям) и др.

<sup>1</sup>Изучение общеобразовательных дисциплин «Философия и методология науки» и «Иностранный язык» завершается сдачей кандидатского экзамена, общеобразовательной дисциплины «Основы информационных технологий» – кандидатского зачета.

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель начальника Управления по хлебопродуктам Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

\_\_\_\_\_ И.О.Баранцевич  
(подпись) М.П.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

Сопредседатель УМО по химико-технологическому образованию

\_\_\_\_\_ М.А.Киркор  
(подпись) М.П.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

Председатель НМС по технологиям пищевой промышленности

\_\_\_\_\_ З.В.Василенко  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

Рекомендован к утверждению Президиумом Совета УМО

по химико-технологическому образованию

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2019 г.

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник Главного управления профессионального образования Министерства образования Республики Беларусь

\_\_\_\_\_ С.А.Касперович  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

Проректор по научно-методической работе Государственного учреждения образования «Республиканский институт высшей школы»

\_\_\_\_\_ И.В.Титович  
(подпись) М.П.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.

Эксперт-нормоконтролер

\_\_\_\_\_ И.Н.Михайлова  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2019 г.