

Код компетенции	Наименование компетенции	Код модуля, учебной дисциплины
СК-1	Владеть биохимическими основами жизнедеятельности организма, представлениями о синтезе, превращении и ассимиляции веществ в биологических объектах, уметь интерпретировать результаты биохимических исследований	2.2.1
СК-2	Быть способным анализировать химический состав пищевых систем, технологическое и биологическое значение основных компонентов продуктов питания, влияющее на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции в отрасли	2.2.2
СК-3	Знать электротехническую символику и терминологию, основные электротехнические законы, понятия, устройства и методы расчета линейных электрических цепей постоянного и переменного тока и их практическое использование в технологическом оборудовании	2.3.1
СК-4	Знать методы получения, преобразования, передачи и использования теплоты, принципы действия и конструктивные особенности тепловых аппаратов и устройств	2.3.2
СК-5	Знать основные закономерности поведения подвижных сред в состоянии покоя, движения, при их обработке в аппаратах пищевых производств, уметь применять основные законы и закономерности для расчета аппаратов и интенсификации протекающих процессов	2.3.3
СК-6	Знать теоретические основы теплопередачи и массообменных процессов в технологии пищевых производств продуктов питания из растительного сырья, варианты их аппаратурного оформления и методы интенсификации	2.4.1, 2.4.2
СК-7	Быть способным анализировать технические и технологические возможности функционирования технологических линий пищевых производств; знать назначение, принципы и режимы работы, общие принципы устройства технологического оборудования; владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья в отрасли	2.4.3, 2.4.4
СК-8	Знать основы производства и применения искусственного холода для холодильной обработки и хранения пищевых продуктов и сырья	2.4.5
СК-9	Быть способным исследовать тенденции развития современных форм производства, проводить оценку эффективности проектных, технологических и других решений	2.5
СК-10	Владеть методами анализа сырья, определять пути и направления совершенствования способов хранения и подготовки сырья для повышения конкурентоспособности хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов	2.6.1
СК-11	Быть способным анализировать показатели качества муки и промежуточных продуктов переработки зерна для эффективного использования потенциала зерна в технологиях отрасли	2.6.2
СК-12	Быть способным обеспечивать соблюдение биохимических и физико-химических процессов в технологии производства хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий и пищевых концентратов	2.6.3
СК-13	Применять прогрессивные энергоэффективные и ресурсосберегающие технологии производства продуктов питания из растительного сырья в отрасли	2.7, 2.8
СК-14	Владеть способностью применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для совершенствования и оптимизации технологических процессов получения качественной готовой продукции в отрасли	2.9.1, 2.9.2
СК-15	Быть способным анализировать структурно-механические свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для регулирования технологического процесса и контроля качества на всех стадиях производства в отрасли	2.9.3

Разработан в качестве примера реализации образовательного стандарта по специальности 6-05-0721-01 "Производство продуктов питания из растительного сырья".

¹ Дифференцированный зачет

² В рамках данной специальности могут быть реализованы следующие профилизации: Производство мукомольного, крупяного, комбикормового производства, Производство хлебопекарного, макаронного, кондитерского производства и пищевых концентратов, Производство пищевых продуктов длительного хранения, Производство бродильных производств и виноделия, Производство сахаристых веществ, Производство растительных масел, Производство жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов, Производство продуктов детского и функционального питания и др.

СОГЛАСОВАНО

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

_____ И.О. Баранцевич
«__» _____ 2022 г.

Сопредседатель УМО по химико-технологическому образованию

_____ М.А. Киркор
«__» _____ 2022 г.

Председатель НМС по технологиям пищевой промышленности

_____ З.В. Василенко
«__» _____ 2022 г.

Рекомендован к утверждению Президиумом Совета УМО

по химико-технологическому образованию
(протокол № ____ от _____ 2022 г.)

СОГЛАСОВАНО

Начальник Главного управления профессионального образования
Министерства образования Республики Беларусь

_____ С. А. Касперович
«__» _____ 2022 г.

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

_____ И. В. Титович
«__» _____ 2022 г.

Эксперт-нормоконтролер

_____ О.А. Величкович
«__» _____ 2022 г.