

| № 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, 11 недель | | | | |
| Всего часов | Ауд. часов | Зач. единиц | Всего часов | Ауд. часов | Зач. единиц | Всего часов | Ауд. часов | Зач. единиц | Всего часов | Ауд. часов | Зач. единиц | | | | | | |
| 4.2 | Иностранный язык ¹ | /1 | | /142 | /96 | | | /96 | | /142 | /96 | /4 | | | /4 | УК-3 | |
| 4.3 | Основы информационных технологий ¹ | | /1 | /72 | /50 | /26 | | /24 | | /72 | /50 | /2 | | | /2 | УК-4 | |
| Количество часов учебных занятий | | | | 1566 | 608 | 240 | 164 | 204 | | 926 | 368 | 27 | 640 | 240 | 18 | 45 | |
| Количество часов учебных занятий в неделю | | | | | | | | | | 23 | | | 22 | | | | |
| Количество курсовых работ | | | | 1 | | | | | | 1 | | | | | | | |
| Количество экзаменов | | | | 5 | | | | | | 3 | | | 2 | | | | |
| Количество зачетов | | | | 5 | | | | | | 3 | | | 2 | | | | |

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

VII. Матрица компетенций

| Код компетенции | Наименование компетенции | Код модуля, учебной дисциплины |
|-----------------|---|--------------------------------|
| УК-1 | Применять методы научного познания в исследовательской деятельности, генерировать и реализовывать инновационные идеи | 1.3, 4.1 |
| УК-2 | Развивать инновационную восприимчивость и способность к инновационной деятельности | 1.3 |
| УК-3 | Осуществлять коммуникации на иностранном языке в академической, научной и профессиональной среде для реализации научно-исследовательской и инновационной деятельности | 4.2 |
| УК-4 | Решать научно-исследовательские и инновационные задачи на основе применения информационно-коммуникационных технологий | 4.3 |
| УПК-1 | Применять инновационные технологии производства продуктов питания из растительного сырья в профессиональной деятельности | 1.1.1, 2.1 |
| УПК-2 | Применять инновационные методы физико-химического анализа при решении исследовательских задач в области повышения качества и уровня безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на различных этапах производства продуктов питания из растительного сырья | 1.1.2, 2.2.2 |
| УПК-3 | Применять методы моделирования и оптимизации химических, физико-химических, биохимических, микробиологических, реологических, тепло- и массообменных процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья, быть способным реализовывать математические модели с использованием современных информационных технологий | 1.2 |
| СК-1 | Владеть научными принципами разработки и применения безотходных и малоотходных технологий переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов и плодоовощной продукции, обеспечивающих энерго- и ресурсосбережение, экологическую безопасность, повышение технического и технологического уровня производства, быть способным принимать научно обоснованные решения в области переработки вторичных сырьевых ресурсов | 2.1.1 |
| СК-2 | Совершенствовать технологии переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов и плодоовощной продукции на основе использования нетрадиционных видов сырья | 2.1.2 |
| СК-3 | Владеть биохимическими и физиологическими аспектами адекватного и направленного питания, научными принципами обогащения микронутриентами муки, кормовых продуктов, крупяных, хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий, продуктов быстрого приготовления и длительного хранения | 2.2.1 |
| СК-4 | Улучшать качественные характеристики продуктов зерноперерабатывающей, комбикормовой, крупяной, хлебопекарной, макаронной, кондитерской, винодельческой, консервной, овощесушильной, пищевого концентратной отраслей на основе технологических нововведений | 2.2.2 |
| СК-5 | Разрабатывать и внедрять прогрессивные технологии производства продуктов питания направленного действия с повышенной биологической и пищевой ценностью на основе сырья растительного происхождения | 2.2.2 |
| СК-6 | Осуществлять анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, совершенствовать технологические процессы переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов и плодоовощной продукции на базе системного подхода и методов автоматизированного проектирования | 2.3 |
| СК-7 | Применять методы виртуального проектирования в трехмерном пространстве при разработке технологических проектов в области переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов и плодоовощной продукции | 2.3 |

Разработан в качестве примера реализации образовательного стандарта по специальности 7-06-0721-01 «Производство продуктов питания из растительного сырья». В рамках специальности 7-06-0721-01 «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 и др.

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник 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

«__» _____ 2022 г.