УТВЕРЖДАЮ
Первый заместитель
Министра образования
Республики Беларусь

_____ В.А. Богуш
(подпись) М.П.

_____
(дата)

Регистрационный № _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Учреждения высшего образования

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Специальность: 1-91 01 01 Производство продукции и организация общественного питания

Специализации согласно ОКРБ 011-2009

Квалификация специалиста
инженер-технолог

Форма получения образования дневная

Срок обучения 4 года

I. График образовательного процесса

КУРСЫ	сентябрь					октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август				Теоретическое обучение	Экзаменационные сессии	Учебные практики	Производственные практики	Дипломное проектирование	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего
	1	8	15	22	29/09	6	13	20	27/10	3	10	17	24	1	8	15	22	29/12	5	12	19	26/01	2	9	16	23/02	2	9	16	23	30/03	6	13	20	27/04	4	11	18	25	1	8	15	22	29/06	6	13	20	27/07	3	10	17	24								
	7	14	21	28	05/10	12	19	26	02/11	9	16	23	30	7	14	21	28	04/01	11	18	25	01/02	8	15	22	01/03	8	15	22	29	05/04	12	19	26	03/05	10	17	24	31	7	14	21	28	05/07	12	19	26	02/08	9	16	23	31								
I									**18**										:	:	:	=	=							**16**									:	:	:	**O**	**O**	=	=	=	=	=	=	=	=	**34**	**6**	**2**				**10**	**52**
II									**18**										:	:	:	=	=							**16**									:	:	:	**X**	**X**	**X**	**X**	=	=	=	=	=	=	**34**	**6**		**4**			**8**	**52**
III									**18**										:	:	:	=	=							**16**									:	:	:	**X**	**X**	**X**	**X**	=	=	=	=	=	=	**34**	**6**		**4**			**8**	**52**
IV									**18**								:	:	:	=	=	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	//	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	//									**16**	**3**		**6**	**14**	**2**	**2**	**43**
																																																				118	**21**	**2**	**14**	**14**	**2**	**28**	**199**

Обозначения:
[ ] – теоретическое обучение
[O] – учебная практика
[/] – дипломное проектирование
[=] – каникулы
[:] – экзаменационная сессия
[X] – производственная практика
[//] – итоговая аттестация

II. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

III. План образовательного процесса

№ п/п	Название модуля, учебной дисциплины, курсового проекта (курсовой работы)	Экзамены	Зачеты	Количество академических часов: Всего	Аудиторных	Из них: Лекции	Лабораторные	Практические	Семинарские	Распределение по курсам и семестрам: I курс, 1 семестр, 18 недель: Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	I курс, 2 семестр, 16 недель: Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	II курс, 3 семестр, 18 недель: Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	II курс, 4 семестр, 16 недель: Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	III курс, 5 семестр, 18 недель: Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	III курс, 6 семестр, 16 недель: Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	IV курс, 7 семестр, 16 недель: Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	IV курс, __семестр, __ недель: Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего зачетных единиц	Код компетенции
1.	**Государственный компонент**			**3742**	**1828**	**774**	**482**	**518**	**54**	**1072**	**524**	**30**	**946**	**476**	**27**	**1084**	**540**	**30**	**640**	**288**	**18**															**105**	
1.1	**Социально-гуманитарный модуль**																																				
1.1.1	Политология		1	108	54	36			18	108	54	3																								**3**	УК-1
1.1.2	Экономика		2	108	54	36			18				108	54	3																					**3**	УК-2
1.1.3	Философия	3		108	54	36			18							108	54	3																		**3**	УК-3
1.2	**Естественнонаучный модуль**																																				
1.2.1	Высшая математика	1,2		400	186	68		118		200	90	6	200	96	6																					**12**	БПК-1
1.2.2	Физика	1,2		320	154	68	52	34		200	90	6	120	64	3																					**9**	БПК-2
1.2.3	Информатика		1	108	54	18		36		108	54	3																								**3**	БПК-3
1.2.4	Инженерная и компьютерная графика		1	120	64	16		48		120	64	3																								**3**	БПК-4
1.2.5	Безопасность жизнедеятельности человека		2	108	54	18	18	18					108	54	3																					**3**	БПК-5
1.3	**Модуль "Общая, неорганическая и органическая химия"**																																				
1.3.1	Общая и неорганическая химия	1	2	208	102	52	50			108	54	3	100	48	3																					**6**	БПК-6
1.3.2	Органическая химия	2	1	228	118	50	68			108	54	3	120	64	3																					**6**	БПК-7
1.4	**Модуль "Аналитическая и физколлоидная химия"**																																				
1.4.1	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	4	3	228	118	48	70									108	54	3	120	64	3															**6**	БПК-8
1.4.2	Физическая и коллоидная химия		4	100	48	32	16												100	48	3															**3**	БПК-9
1.5	**Лингвистический модуль**																																				
1.5.1	Иностранный язык	2	1	240	128			128		120	64	3	120	64	3																					**6**	УК-4
1.5.2	Белорусский язык (профессиональная лексика)		2	70	32			32					70	32	3																					**3**	УК-5
1.6	**Модуль "Электро-, тепло- и хладотехника"**																																				
1.6.1	Электротехника и основы автоматики		3	108	54	36	18									108	54	3																		**3**	БПК-10
1.6.2	Основы теплотехники		3	108	54	18	18	18								108	54	3																		**3**	БПК-11
1.6.3	Основы холодоснабжения торговых объектов общественного питания		4	100	48	16	16	16											100	48	3															**3**	БПК-12
1.7	**Инженерно-механический модуль**																																				
1.7.1	Прикладная механика	3		220	108	54	18	36								220	108	6																		**6**	БПК-13
1.7.2	Процессы и оборудование объектов общественного питания	4	3	268	134	50	68	16								108	54	3	160	80	4															**7**	БПК-14
1.7.3	Курсовая работа по учебной дисциплине "Процессы и оборудование объектов общественного питания"			60															60		2															**2**	БПК-14
1.8	**Модуль "Основы технологий отрасли"**																																				
1.8.1	Физиология питания	3		108	54	36		18								108	54	3																		**3**	БПК-15
1.8.2	Потребительские свойства сырья и пищевых продуктов	3		108	54	36	18									108	54	3																		**3**	БПК-16
1.8.3	Теоретические основы технологии производства кулинарной продукции	4	3	208	102	50	52									108	54	3	100	48	3															**6**	БПК-17
2.	**Компонент учреждения образования**			**3236**	**1480**	**666**	**426**	**352**	**36**										**220**	**112**	**6**	**1104**	**514**	**30**	**888**	**374**	**24**	**1024**	**480**	**30**				**90**	
2.1	**Модуль "Коммуникация, управление, право"**																																				
2.1.1	Основы права		5	108	54	36			18													108	54	3												**3**	УК-6
2.1.2	Деловой этикет и профессиональная коммуникация / Социология управления		6	108	54	36			18																108	54	3									**3**	УК-7
2.2	**Химико-биологический модуль**																																				
2.2.1	Биологическая химия		4	120	64	32	32												120	64	3															**3**	СК-1
2.2.2	Микробиология		4	100	48	16	32												100	48	3															**3**	СК-2
2.3	**Организационно-управленческий модуль**																																				
2.3.1	Экономика в общественном питании		5	108	54	36		18														108	54	3												**3**	СК-3
2.3.2	Организация производства в торговых объектах общественного питания	5		180	90	36		54														180	90	5												**5**	СК-4
2.3.3	Курсовая работа по учебной дисциплине "Организация производства в торговых объектах общественного питания"			40																		40		1												**1**	СК-4
2.3.4	Сервис в сфере общественного питания / Организация обслуживания в торговых объектах общественного питания	5		180	90	36		54														180	90	5												**5**	СК-5
2.3.5	Курсовая работа по учебной дисциплине "Сервис в сфере общественного питания / Организация обслуживания в торговых объектах общественного питания"			40																		40		1												**1**	СК-5
2.4	**Модуль "Санитария и гигиена"**																																				
2.4.1	Санитария и гигиена общественного питания		5,6	208	102	50	36	16														108	54	3	100	48	3									**6**	СК-6
2.5	**Модуль "Технологические расчеты и планировочные решения"**																																				
2.5.1	Технологические расчеты и планировочные решенияторговых объектов общественного питания / Технологические расчеты и инженерные решения в сфере общественного питания	5,6		240	128	64		64														120	64	3	120	64	3									**6**	СК-7
2.5.2	Курсовой проект по учебной дисциплине "Технологические расчеты и планировочные решенияторговых объектов общественного питания / Технологические расчеты и инженерные решения в сфере общественного питания"			60																					60		2									**2**	СК-7
	Дисциплины специализации *																																				
2.6	**Модуль "Технология производства кулинарной продукции"**																																				
2.6.1	Технология производства кулинарной продукции	5,6		420	204	68	102	34														220	108	6	200	96	5									**11**	СК-8
2.6.2	Курсовая работа по учебной дисциплине "Технология производства кулинарной продукции"			40																					40		1									**1**	СК-8
2.6.3	Технология производства блюд мировой кухни	6		120	64	32	32																		120	64	3									**3**	СК-9
2.6.4	Курсовая работа по учебной дисциплине "Технология производства блюд мировой кухни"			40																					40		1									**1**	СК-9
2.7	**Модуль "Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий"**																																				
2.7.1	Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7		270	144	48	64	32																				270	144	8						**8**	СК-10
2.7.2	Курсовая работа по учебной дисциплине "Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий"			40																								40		1						**1**	СК-10
2.8	**Модуль "Технология производства изделий функционального и специализированного назначения"**																																				
2.8.1	Технология производства блюд функционального и специализированного назначения / Технология и организация детского, диетического и геронтологического питания	7		170	80	32	48																					170	80	5						**5**	СК-11

2.8.2	Курсовая работа по учебной дисциплине "Технология производства блюд функционального и специализированного назначения / Технология и организация детского, диетического и геронтологического питания"			40																							40		1				**1**	СК-11
2.9	**Модуль "Управление качеством и инновациями"**																																		
2.9.1	Техническое нормирование, стандартизация и метрология	6		100	48	32		16																100	48	3							**3**	СК-12
2.9.2	Управление качеством в общественном питании		7	96	48	16	32																				96	48	3				**3**	СК-13
2.9.3	Концептуальные решения объектов общественного питания		7	96	48	16		32																			96	48	3				**3**	СК-14
2.9.4	Учет и отчетность в торговых объектах общественного питания	7		120	64	32		32																			120	64	3				**3**	СК-15
2.9.5	Инновации в сфере общественного питания		7	96	48	16	32																				96	48	3				**3**	СК-16
2.9.6	Пищевые и биологически активные добавки / Использование добавок при производстве кулинарной продукции	7		96	48	32	16																				96	48	3				**3**	СК-17
3.	**Факультативные дисциплины**																																		
3.1	Социальные аспекты адаптации студентов в УВО		/1	/36	/36						/36																								
3.2	Коррупция и ее общественная опасность		/2	/10	/10									/10																					
3.3	Основы предпринимательства		/6	/10	/10																				/10										
3.4	Деловой иностранный язык		/3-6	/136	/136												/36			/32			/36			/32									
3.5	Энергосбережение и энергетический менеджмент		/7	/32	/32																							/32							
3.6	Физическая культура		/5, 6	/68	/68																		/36			/32									
4.	**Дополнительные виды обучения**																																		
4.1	Охрана труда		/6	/54	/54																			/54	/54										
4.2	Физическая культура		/1,2,3,4,5, 6	/340	/340					/72	/72		/64	/64		/72	/72		/64	/64		/36	/36		/32	/32									
Количество часов учебных занятий				**6978**	**3308**	**1440**	**908**	**870**	**90**	**1072**	**524**	**30**	**946**	**476**	**27**	**1084**	**540**	**30**	**860**	**400**	**24**	**1104**	**514**	**30**	**888**	**374**	**24**	**1024**	**480**	**30**					
Количество часов учебных занятий в неделю										30			30			30			25			29			24			30							
Количество курсовых проектов																									1										
Количество курсовых работ																			1			2			2			2							
Количество экзаменов										3			4			4			3			4			4			4							
Количество зачетов										5			4			5			4			3			2			3							

IV. Учебные практики				V. Производственные практики				VI. Дипломное проектирование			VII. Итоговая аттестация
Название практики	Семестр	Недель	Зачетных единиц	Название практики	Семестр	Недель	Зачетных единиц	Семестр	Недель	Зачетных единиц	Форма итоговой аттестации
Ознакомительная	2	2	3	Первая технологическая	4	4	6	8	14	21	Государственный экзамен
				Вторая технологическая	6	4	6				Защита дипломной работы (проекта)
				Преддипломная	8	6	9				

VIII. Матрица компетенций

Код компетенции	Наименование компетенции	Код модуля
УК-1	Владеть основными категориями политологии и идеологии, понимать специфику формирования и функционирования политической системы и особенности идеологии белорусского государства	1.1.1
УК-2	Быть способным анализировать современные социально-экономические отношения и процессы, применять полученные знания для принятия рациональных решений в профессиональной деятельности	1.1.2
УК-3	Быть способным анализировать философские, мировоззренческие и социально-личностные проблемы при решении социальных и профессиональных задач	1.1.3
УК-4	Быть способным к использованию знания иностранного языка в профессиональной деятельности и профессиональной коммуникации	1.5.1
УК-5	Владеть развитой устной и письменной коммуникацией на государственных языках для решения задач межличностного и профессионального взаимодействия	1.5.2
УК-6	Быть способным использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности, давать правовую оценку событиям с учетом действующего законодательства, уметь использовать правовые акты в профессиональной деятельности	2.1.1
УК-7	Владеть методами и средствами управленческой деятельности, уметь применять их на практике, осваивать и реализовывать управленческие инновации	2.1.2
БПК-1	Владеть основными понятиями и методами линейной алгебры, аналитической геометрии, математического анализа; применять полученные знания для решения задач теоретической и практической направленности	1.2.1
БПК-2	Владеть основными понятиями и законами физики, принципами экспериментального и теоретического изучения физических явлений и процессов	1.2.2
БПК-3	Быть способным осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	1.2.3
БПК-4	Владеть способами графического и компьютерного изображения предметов на плоскости и в пространстве, требованиями Единой системы конструкторской документации; создавать чертежи схем технологического оборудования; оформлять и разрабатывать конструкторскую документацию	1.2.4
БПК-5	Владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от негативных воздействий факторов антропогенного, техногенного, естественного происхождения и достижения комфортных условий жизнедеятельности	1.2.5
БПК-6	Знать основные фундаментальные законы и понятия химии, классификацию, номенклатуру, основные химические свойства и методы получения неорганических соединений, использовать теоретические концепции для решения расчетных задач	1.3.1
БПК-7	Владеть основами методологии теории строения, принципами получения, превращения и исследования основных классов органических соединений	1.3.2
БПК-8	Владеть теоретическими основами химических и физико-химических методов анализа, уметь применять аналитические методики для количественного определения веществ	1.4.1
БПК-9	Знать основные понятия и законы физической и коллоидной химии, закономерности протекания химических реакций и способы их регулирования, физико-химические свойства и поведение дисперсных и коллоидных систем, владеть методами физико-химического описания химических систем и процессов	1.4.2
БПК-10	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	1.6.1
БПК-11	Знать термодинамические процессы, принцип работы тепловых машин и трансформаторов тепла, свойства пара, жидкости и влажного воздуха	1.6.2
БПК-12	Знать методы получения, преобразования, передачи и использования холода, принципы действия и конструктивные особенности холодильных аппаратов и устройств	1.6.3
БПК-13	Применять физико-математические методы для конструкторских расчётов механизмов, машин и конструкций, разрабатывать и анализировать их кинематические и динамические схемы	1.7.1
БПК-14	Знать общие закономерности протекания технологических процессов, классификацию, принципы и режимы работы технологического оборудования	1.7.2, 1.7.3
БПК-15	Быть способным разрабатывать сбалансированные рационы питания для различных категорий населения на основе знаний по основным нутриентам, содержащимся в пищевых продуктах	1.8.1
БПК-16	Знать товароведную характеристику и свойства различных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов, владеть методами и приёмами оценки органолептических и физико-химических показателей качества пищевых продуктов	1.8.2
БПК-17	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	1.8.3
СК-1	Владеть биохимическими методами количественного и качественного анализа веществ в целях проведения контроля качества сырья и готовой продукции	2.2.1
СК-2	Владеть бактериоскопическим и бактериологическим методами микробиологических исследований	2.2.2
СК-3	Применять экономические, организационно-распорядительные и социально-психологические методы управления первичными коллективами торговых объектов общественного питания	2.3.1
СК-4	Применять эффективную организацию производственных процессов на основе анализа уровня и тенденции развития современных форм производства, производить расчеты норм труда на выполнение операций технологического процесса	2.3.2, 2.3.3
СК-5	Владеть правилами сервировки и расчёта потребности в столовой посуде и приборах при обслуживании различных банкетов, применять современные формы обслуживания в торговых объектах общественного питания различных типов	2.3.4, 2.3.5
СК-6	Уметь организовывать производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий	2.4.1
СК-7	Владеть навыками анализа технологических схем и компоновки оборудования, применять технические нормативно-правовые акты при выполнении проектных работ, владеть техническими средствами автоматизированного проектирования технологических производств	2.5.1, 2.5.2
СК-8	Уметь рационально использовать способы кулинарной обработки для получения продукции требуемого качества	2.6.1, 2.6.2
СК-9	Владеть основами организации питания и различными приемами кулинарной обработки при приготовлении блюд национальных кухонь мира	2.6.3, 2.6.4
СК-10	Участвовать в разработке новых видов мучных кондитерских изделий с учётогм рационального расходования сырья и пищевых продуктов	2.7.1, 2.7.2
СК-11	Владеть новыми технологиями производства блюд функционального и специализированного назначения, детского, диетического и геронтологического питания	2.8.1, 2.8.2
СК-12	Быть способным участвовать в разработке технических нормативных правовых актов и технологических документов на продукцию и услуги отрасли	2.9.1
СК-13	Быть способным организовывать систему производственного контроля качества продовольственного сырья и готовой продукции в торговых объектах общественного питания, основанную на принципах НАССР	2.9.2
СК-14	Владеть необходимым инструментом технического, экономического, финансового и управленческого обоснования деятельности объектов общественного питания, включая взаимоотношения с различными организациями, посредниками, потребителями	2.9.3
СК-15	Обеспечивать сбережение товарно-материальных ценностей и высокую культуру обслуживания населения, участвовать в разработке рациональных норм расхода продовольственного сырья и пищевых продуктов, основных и вспомогательных материалов, используемых в производстве продукции отрасли	2.9.4
СК-16	Быть способным создавать инновационные технологии производства социально-значимых блюд и изделий и применять их в практике работы объектов общественного питания для обеспечения высокой конкурентоспособности	2.9.5
СК-17	Применять на практике знания о классификации, свойствах и требованиях безопасности пищевых добавок	2.9.6

Примечание: * Согласно ОКРБ 011-2009 по специальности предусмотрено две специализации. Дисциплины специализации приведены для специализации 1-91 01 001 01 Технология продукции и организация общественного питания.

СОГЛАСОВАНО
Начальник главного управления торговли и услуг Могилевского облисполкома
_____ Р.Л. Рожков
(подпись) М.П.
_____
(дата)

СОГЛАСОВАНО
Начальник главного управления профессионального образования Министерства образования
_____ С.А. Касперович
(подпись)
_____
(дата)

Председатель УМО по химико-технологическому образованию
_____ И.В. Войтов
(подпись) М.П.
_____
(дата)

Проректор по научно-методической работе
государственного учреждения образования
«Республиканский институт высшей школы»
_____ И.В. Титович
(подпись) М.П.
_____
(дата)

Председатель НМС по технологиям пищевой промышленности
_____ З.В. Василенко
(подпись)
_____
(дата)

Эксперт-нормоконтролер
_____ _____
(подпись) (И.О.Фамилия)
_____
(дата)

Рекомендован к утверждению Президиумом Совета УМО
по химико-технологическому образованию
Протокол № ____ от _____ 20___ г.