УТВЕРЖДАЮ Первый заместитель Министра образования Республики Беларусь

(дата)

типовой учебный план

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

Квалификация специалиста инженер-технолог

В.А. Богуш (подпись) М.П.

Специализации согласно ОКРБ 011-2009

Срок обучения <u>4 года</u>

Регистрационный № __

І. График образовательного процесса

II. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

			•																																																															
		cer	тяб	рь			ктяί	рь			но	ябрі	Ь		- ;	цека	брь				янва	арь			фев	ралі	,		N	арт				a	прел	ЛЬ				Ма	й				ИЮ	ЭНЬ				ИЮ	ЛЬ				авг	уст		Т	Т			П	e		П	\neg
KyPCЫ	1	8		5 2	2 0	9 6	13	20 26	02	3 9		17					15 21			- 5	12	2 1	19	26 01	2	9 1	6 2:	2 2	2 9	16	23	0.	3	6 12		200	03	4		11 17	18 24	25			8	15 21	22 28	29 06 05 07	6	1:		20	27 07 02 08	3	10 16	17 23		Теоретическое обучение	сзаменапионн	Укзаменационные сесопи	у чеоные праклики	Производственные практик	Дипломное проектировани	Итоговая аттестация	Каникулы	0.1909
I									18											:	:	:	:	=	=							1	6										:	:	:	:	O	O	=	=	: :	=	=	=	=	=	=	34	i (6 2	2			1	10 5	52
II									18											:	:	:	:	=	=							1	6										:	:	:	:	X	X		X .		=	=	=	=	=	=	34	1 6	6		4			8	52
II	:								18											:	:	:	:	=	=							1	6										:	:	:	:	X	X		X		=	=	=	=	=	=	34		6		4			8	52
IV									16									:	:	:	=	= :	= 1	X	X	X Z	X 3	X	(//	/ /	/	/	/	/	/	/	/		/	/	/	/	/	/	/	/	//											16	. 2	3		6	14	2	2 /	43
	•	Of	бозна	ачени	: кы			_	теор	ретич	неско	oe of	буче	ние					0] -	уч	ебна	ая пр	эакт	ика						/] -	- д	ипло	мно	эе пр	оекти	рова	ние						Г	=	_	кан	икул	ы		•						118	3 2	21 2	2 1	14	14	2 2	28 1	99

: – экзаменационная сессия

Типератичная практика

// – итоговая аттестация

							III	І. Пла	ін обр	азова	ателі	ьного	о про	оцесс	a																		
				К	оличест	во акад		ких час них	ОВ			T	ma.					_		ние по	курса	м и се	местр Ш к						V курс			Ħ	
No		3	-		×		20	Пих			семес		2 cc	еместр			естр,		семе			емест	p,	6 c	емест			еместр,	Ť	семес	тр,	х един	снции
№ п/п	Название модуля, учебной дисциплины, курсового проекта (курсовой работы)	Экзамен	Зачеты	Всего	Аудиторны	Лекции	Лабораторные	Практические	Семинарские	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов		Зач. единиц Всего часов	18 не	Ауд. часов 23ач. елинип	го часов	Ауд. часов	диниц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	зач. единиц Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего зачетных единиц	Код компетенции
1.	Государственный компонент			3780	1850	810	500	486	54	952	460	27	888	454	24 108	84 5	40 30	640	0 288	8 18	108	54	3	108	54	3						105	
	Социально-гуманитарный модуль			100	5.4	26			10	100		-																		_			УК-1
1.1.1	Политология Экономическая теория		2	108 108	54 54	36 36			18	108	54	3	108	54	3															+		3	УК-1
	Философия	3		108	54	36			18						10	8 5	54 3													\perp		3	УК-3
1.2.1	Естественнонаучный модуль 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	_	_	120		3															+		9	БПК-2
	Информатика		1	108	54	18		36		108	54	3																				3	БПК-3
	Инженерная и компьютерная графика		2	120	64	16		48		-			120	64	3															_		3	БПК-4
1.3	Модуль "Общая, неорганическая и органическая химия"		2	200	102		50			100		-	100	10																<u> </u>			
	Общая и неорганическая химия Органическая химия	2	2	208 228	102 118	52 50	50 68			108	_		100 120	_	3															+		6	БПК-5 БПК-6
	Модуль "Аналитическая и физколлоидная химия"																																
1.4.1	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	4	3	228	118	48	70			1		\Box			10	8 5	54 3	_	_	_										\perp	igspace	6	БПК-7
1.4.2	Физическая и коллоидная химия Лингвистический модуль		4	100	48	32	16			1					-	+	+	100	0 48	3						_			+	+		3	БПК-8
	Иностранный язык	2	1	240	128			128		120	64	3	120	64	3															+		6	УК-4
1.6	Модуль "Электро-, тепло- и хладотехника"																																
1.6.1	Электротехника и основы автоматики		3	108	54	36	18									8 5	_													_		3	БПК-9
1.6.2	Основы теплотехники Основы холодоснабжения торговых объектов общественного		3	108	54	18	18	18							10	08 5	54 3			1										+		3	БПК-10
1.6.3	питания		4	100	48	16	16	16										100	0 48	3										₩		3	БПК-11
1.7.1	Инженерно-механический модуль Прикладная механика	3		220	108	54	18	36		-					22	20 10	08 6		+											-		6	БПК-12
	Процессы и оборудование объектов общественного питания	4	3	268	134	50	68	16							_	_	54 3		0 80	4										+		7	БПК-13
1.7.3	Курсовая работа по учебной дисциплине "Процессы и оборудование объектов общественного питания"			60														60)	2												2	БПК-13
1.8	Модуль "Основы технологий отрасли"																													+			
1.8.1	Физиология питания	3		108	54	36		18							10	8 5	54 3															3	БПК-14
1.8.2	Потребительские свойства сырья и пищевых продуктов	3		108	54	36	18								10	8 5	54 3															3	БПК-15
1.8.3	Теоретические основы технологии производства кулинарной продукции	4	3	208	102	50	52								10	08 5	54 3	100	0 48	3												6	БПК-16
	Модуль "Безопасность жизнедеятельности"		5	108	54	18	18	18		-									+		100		2							-		3	FER 17
	Безопасность жизнедеятельности человека							10													108	54	3			_				+-			БПК-17
	Охрана труда		6	108	54	36	18			-														108		3				₩		3	БПК-18
2.	Компонент учреждения образования			3236	1480	666	426	352	36	108	54	3	108	54	3			220	0 112	2 6	996	460	27	780	320	21	1024	480 3	30	_		90	
2.1.1	Модуль "Коммуникация, управление, право" Основы права		1	108	54	36			18	108	54	3																		-		3	УК-5
2.1.2	Деловой этикет и профессиональная коммуникация / Социология управления		2	108	54	36			18	100			108	54	3																	3	УК-6
2.2	Химико-биологический модуль																																
2.2.1	Биологическая химия		4	120	64	32	32											_	0 64	_										_		3	CK-1
2.2.2	Микробиология Организационно-управленческий модуль		4	100	48	16	32									+		100	0 48	3										+		3	СК-2
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	CK-4
2.3.3	Курсовая работа по учебной дисциплине "Организация производства в торговых объектах общественного питания"			40													\perp				40		1							1		1	CK-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	CK-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	CK-5
	Модуль "Санитария и гигиена"									1		\Box								1									$\perp \!\!\! \perp$	\bot	$oxed{\Box}$		
2.4.1	Санитария и гигиена общественного питания Модуль "Технологические расчеты и планировочные		5,6	208	102	50	36	16									+		+		108	54	3	100	48	3				1		6	CK-6
	решения" Технологические расчеты и планировочные решения торговых 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 решения торговых объектов общественного питания / Технологические расчеты и инженерные решения в сфере общественного питания"			60																				60		2						2	СК-7

	Дисциплины специализации 1-91 01 01 01 "Технология продукции и организация общественного питания"																													
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	CK-8
2.6.2	Курсовая работа по учебной дисциплине "Технология производства кулинарной продукции"			40																		40	1						1	CK-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	CK-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	CK-10
2.7.2	Курсовая работа по учебной дисциплине "Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий"			40																				40		1			1	CK-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	CK-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	CK-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	CK-12
2.9.2	Управление качеством в общественном питании		7	96	48	16	32																	96	48	3			3	CK-13
2.9.3	Концептуальные решения объектов общественного питания		7	96	48	16		32																96	48	3			3	CK-14
2.9.4	Учет и отчетность в торговых объектах общественного питания	7		120	64	32		32																120	64	3			3	CK-15
2.9.5	Инновации в сфере общественного питания		7	96	48	16	32																	96	48	3			3	CK-16
2.9.6	Пищевые и биологически активные добавки / Использование добавок при производстве кулинарной продукции	7		96	48	32	16																	96	48	3			3	CK-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	\perp	/32	1	/36			/32				\perp	\perp		
3.5	Энергосбережение и энергетический менеджмент		/7	/32	/32							_													/32		_	_		
3.6	Физическая культура		/5, 6	/68	/68						+	-				-	+		+	/36			/32		-		\dashv	\dashv		
4.	Дополнительные виды обучения										\perp	\perp	-			-	\downarrow		-								\dashv	\dashv		
4.1	Белорусский язык (профессиональная лексика)		/2	/72	/32			/32				/72	2 /32			_												\perp		
	Физическая культура		/1,2,3,4, 5,6	/340	/340						/72	/64				72	/64	/64	/36				/32				\perp			
-	ество часов учебных занятий			7016	3330	1476	926	838	90	1060		0 99		27	1084 5		860	400 24	110		30	888	374 24	1024	_	30	\bot	\perp		
	ество часов учебных занятий в неделю								- 2	29		32		3	U	-	25	-	29			24		30			_			
	ество курсовых проектов											+					-	1	+	2			2		2			+		
	ество курсовых работ										3	+	4		4		-	3	+	4			4		4			+		
	ство экзаменов									5	+	4			5	-	4	-	3			2		3			\dashv			
KOMPI	ALIO METOLOGI								l						-	1	•													

IV. Учебі	ные практ	ики		V. Производ	ственные	практик	ш	VI. Д	(ипломное проектирог	зание	VII. Итоговая аттестация
Название практики	Семестр	Недель	Зачетных единиц	Название практики	Семестр	Недель	Зачетных единиц	Семестр	Недель	Зачетных единиц	Форма итоговой аттестации
				Первая технологическая	4	4	6				Государственный экзамен
Ознакомительная	2	2	3	Вторая технологическая	6	4	6	8	14	21	Защита дипломной работы (проекта)
				Преддипломная	8	6	9				защита дипломной расоты (проекта)

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 иностранного языка в профессиональной деятельности и профессиональной коммуникации	1.5.1
УК-5	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-6	Владеть методами и средствами управленческой деятельности, уметь применять их на практике, осваивать и реализовывать управленческие инновации	2.1.2
	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
	Владеть способами графического и компьютерного изображения предметов на плоскости и в пространстве, требованиями Единой системы конструкторской документации; создавать чертежи ехем технологического оборудования; оформлять и разрабатывать конструкторскую документацию	1.2.4
БПК-5	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-6	Владеть основами методологии теории строения, принципами получения, превращения и исследования основных классов органических соединений	1.3.2
БПК-7	Владеть теоретическими основами химических и физико-химических методов анализа, уметь применять аналитические методики для количественного определения веществ	1.4.1
БПК-8	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-9	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 гехнологическом оборудовании	1.6.1
БПК-10	Знать термодинамические процессы, принцип работы тепловых машин и трансформаторов тепла, свойства пара, жидкости и влажного воздуха	1.6.2
БПК-11	Знать методы получения, преобразования, передачи и использования холода, принципы действия и конструктивные особенности холодильных аппаратов и устройств	1.6.3
БПК-12	Применять физико-математические методы для конструкторских расчётов механизмов, машин и конструкций, разрабатывать и анализировать их кинематические и динамические схемы	1.7.1
БПК-13	Знать общие закономерности протекания технологических процессов, классификацию, принципы и режимы работы технологического оборудования	1.7.2, 1.7.3
БПК-14	Быть способным разрабатывать сбалансированные рационы питания для различных категорий населения на основе знаний по основным нутриентам, содержащимся в пищевых продуктах	1.8.1
БПК-15	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-16	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
БПК-17	Владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от негативных воздействий факторов антропогенного, техногенного, естественного происхождения и достижения комфортных условий жизнедеятельности	1.9.1
БПК-18	Быть способным применять основные законодательные, нормативные правовые и технические нормативные правовые акты для обеспечения организационных, технических и санитарно-гигиенических мероприятий по созданию здоровых и безопасных условий труда	1.9.2
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	Быть способным исследовать тенденции современных форм развития общественного питания, уметь оценивать экономические результаты деятельности 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 учетом рационального расходования сырья и пищевых продуктов	2.7.1, 2.7.2
	Владеть новыми технологиями производства блюд функционального и специализированного назначения, детского, диетического и геронтологического питания	2.8.1, 2.8.2
	Быть способным участвовать в разработке технических нормативных правовых актов и технологических документов на продукцию и услуги отрасли	2.9.1
	Быть способным организовывать систему производственного контроля качества продовольственного сырья и готовой продукции в торговых объектах общественного питания, основанную на принципах НАССР	2.9.2
	Владеть необходимым инструментом технического, экономического, финансового и управленческого обоснования деятельности объектов общественного питания, включая взаимоотношения с различными организациями, посредниками,	2.9.2
СК-15	потребителями Обеспечивать сбережение товарно-материальных ценностей и высокую культуру обслуживания населения, участвовать в разработке рациональных норм расхода продовольственного сырья и пищевых продуктов, основных и	2.9.4
	вспомогательных материалов, используемых в производстве продукции отрасли	
-	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: Разработан в качестве примера реализации образовательного стандарта по специальности 1-91 01 01 "Производство продукции и организация общественного питания". В рамках данной специальности могут быть реализованы следующие специализации: 1-91 01 01 01 "Технология продукции и организация общественного питания", 1-91 01 01 02 "Технология продукции детского и лечебно-профилактического питания".

СОГЛАСОВАНО Начальник Главного уп	равления торговли и услуг Могилевского облисполкома	СОГЛАСОВАНО Начальник Главного управления профессионального образов Министерства образования Республики Беларусь
(подпись) М.П.	Р.Л. Рожков	(подпись) С.А. Касперович
Председатель УМО по : (подпись) М.П. (дата)	химико-технологическому образованию <u>И.В. Войтов</u>	Проректор по научно-методической работе государственного учреждения образования «Республиканский институт высшей школы» И.В. Титович (подпись) М.П. (дата)
Председатель НМС по то подпись)	гехнологиям пищевой промышленности 3.В. Василенко	Эксперт-нормоконтролер (подпись) (дата) (И.О.Фамилия)
Рекомендован к утверж, по химико-технологиче Протокол № от	дению Президиумом Совета УМО скому образованию	