



Дисциплины специализации 1-91 01 01 "Технология производства и организация общественного питания"																															
<b>2.6</b>	<b>Модуль "Технология производства кулинарной продукции"</b>																														
2.6.1	Технология производства кулинарной продукции	5,6	420	204	68	102	34													220	108	6	200	96	5			<b>11</b>	СК-8		
2.6.2	Курсовая работа по учебной дисциплине "Технология производства кулинарной продукции"		40																		40	1					<b>1</b>	СК-8			
2.6.3	Технология производства блюд мировой кухни	6	120	64	32	32													120	64	3					<b>3</b>	СК-9				
2.6.4	Курсовая работа по учебной дисциплине "Технология производства блюд мировой кухни"		40																		40	1					<b>1</b>	СК-9			
<b>2.7</b>	<b>Модуль "Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий"</b>																														
2.7.1	Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	7	270	144	48	64	32													270	144	8					<b>8</b>	СК-10			
2.7.2	Курсовая работа по учебной дисциплине "Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий"		40																		40	1					<b>1</b>	СК-10			
<b>2.8</b>	<b>Модуль "Технология производства изделий функционального и специализированного назначения"</b>																														
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					<b>5</b>	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					<b>1</b>	СК-11			
<b>2.9</b>	<b>Модуль "Управление качеством и инновациями"</b>																														
2.9.1	Техническое нормирование, стандартизация и метрология	6	100	48	32	16													100	48	3					<b>3</b>	СК-12				
2.9.2	Управление качеством в общественном питании	7	96	48	16	32													96	48	3					<b>3</b>	СК-13				
2.9.3	Концептуальные решения объектов общественного питания	7	96	48	16	32													96	48	3					<b>3</b>	СК-14				
2.9.4	Учет и отчетность в торговых объектах общественного питания	7	120	64	32	32													120	64	3					<b>3</b>	СК-15				
2.9.5	Инновации в сфере общественного питания	7	96	48	16	32													96	48	3					<b>3</b>	СК-16				
2.9.6	Пищевые и биологически активные добавки / Использование добавок при производстве кулинарной продукции	7	96	48	32	16													96	48	3					<b>3</b>	СК-17				
<b>3.</b>	<b>Факультативные дисциплины</b>																														
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													
<b>4.</b>	<b>Дополнительные виды обучения</b>																														
4.1	Белорусский язык (профессиональная лексика)	/2	/72	/32													/72	/32													
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		<b>7016</b>	<b>3330</b>	<b>1476</b>	<b>926</b>	<b>838</b>	<b>90</b>	<b>1060</b>	<b>514</b>	<b>30</b>	<b>996</b>	<b>508</b>	<b>27</b>	<b>1084</b>	<b>540</b>	<b>30</b>	<b>860</b>	<b>400</b>	<b>24</b>	<b>1104</b>	<b>514</b>	<b>30</b>	<b>888</b>	<b>374</b>	<b>24</b>	<b>1024</b>	<b>480</b>	<b>30</b>			
Количество часов учебных занятий в неделю																															
Количество курсовых проектов																															
Количество курсовых работ																															
Количество экзаменов																															
Количество зачетов																															

IV. Учебные практики				V. Производственные практики				VI. Дипломное проектирование				VII. Итоговая аттестация			
Название практики	Семестр	Неделя	Зачетных единиц	Название практики	Семестр	Неделя	Зачетных единиц	Семестр	Неделя	Зачетных единиц	Форма итоговой аттестации				
Ознакомительная	2	2	3	Первая технологическая	4	4	6	8	14	21	Государственный экзамен Защита дипломной работы (проекта)				
				Вторая технологическая	6	4	6								
				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 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
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	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 технологическом 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 расчетов 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 товарную характеристику и свойства различных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов, владеть методами и приемами 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 расчета 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
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 HACCP	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 бережение 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: 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 управления торговли и услуг Могилевского облисполкома

\_\_\_\_\_  
(подпись) М.П. Р.Л. Рожков  
\_\_\_\_\_  
(дата)

Председатель УМО по химико-технологическому образованию

\_\_\_\_\_  
(подпись) М.П. И.В. Войтов  
\_\_\_\_\_  
(дата)

Председатель НМС по технологиям пищевой промышленности

\_\_\_\_\_  
(подпись) М.П. З.В. Василенко  
\_\_\_\_\_  
(дата)

Рекомендован к утверждению Президиумом Совета УМО  
по химико-технологическому образованию

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**СОГЛАСОВАНО**

Начальник Главного управления профессионального образования  
Министерства образования Республики Беларусь

\_\_\_\_\_  
(подпись) М.П. С.А. Касперович  
\_\_\_\_\_  
(дата)

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

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

Эксперт-нормоконтролер

\_\_\_\_\_  
(подпись) М.П. (И.О.Фамилия)  
\_\_\_\_\_  
(дата)