

ТИПОВОЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

Квалификация специалиста: **инженер-технолог**

Специализации согласно ОКРБ 011-2009

Регистрационный № _____

Срок обучения: **4 года**

I. График образовательного процесса

II. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

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	6	13	20	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	2	9	16	2	9	16	23	6	13	20	4	11	18	25	1	8	15	22	6	13	20	3	10	17	24											
	7	14	21	28	05/10	12	19	26	02/11	9	16	23	30	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	07/06	12	19	26	08/07	9									16
					18				:	:	:	=	=	:	:	:	=	=	:	:	:	=	=	16								:	:	:	O	O	=	=	=	=	=	34	6	2								10	52	
					18				:	:	:	=	=	:	:	:	=	=	:	:	:	=	=	16								:	:	:	=	=	=	=	X	X	X	X	34	6		4							8	52
					18				:	:	:	=	=	:	:	:	=	=	:	:	:	=	=	16								:	:	:	X	X	X	X	X	=	=	34	6		4							8	52	
					16				:	:	:	=	=	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	=	=	=	=	=	16	3		6	14	2	2				28	199	

Обозначения: — теоретическое обучение — учебная практика — дипломное проектирование — каникулы
 — экзаменационная сессия — производственная практика — итоговая аттестация

III. План образовательного процесса

№ 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			III курс			IV курс																				
						Лекции	Лабораторные	Практические	Семинарские	1 семестр, 18 недель		2 семестр, 16 недель		3 семестр, 18 недель		4 семестр, 16 недель		5 семестр, 18 недель		6 семестр, 16 недель		7 семестр, 16 недель				8 семестр, 16 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	Всего часов	Ауд. часов			Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц										
1	Государственный компонент			3934	1902	808	514	484	96	1072	524	30	964	478	27	1084	542	30	706	304	18						108	54	3							108			
1.1	Социально-гуманитарный модуль																																						
1.1.1	История		2	72	34	18			16				72	34	2																					2	УК-1		
1.1.2	Экономика		2	144	60	34			26				144	60	4																						4	УК-2	
1.1.3	Философия		3	144	76	40			36							144	76	4																			4	УК-3	
1.1.4	Политология		3	72	34	16			18							72	34	2																			2	УК-4	
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		310	154	68	52	34		200	90	6	110	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	
1.3	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-5	
1.3.2	Органическая химия	1, 2		218	118	50	68			108	54	3	110	64	3																							6	БПК-6
1.4	Модуль "Аналитическая и физколлоидная химия"																																						
1.4.1	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа		4	238	118	48	70									108	54	3	130	64	3																	6	БПК-7
1.4.2	Физическая и коллоидная химия		4	130	64	32	32												130	64	3																3	БПК-8	
1.5	Лингвистический модуль																																						
1.5.1	Иностранный язык		2	240	128			128		120	64	3	120	64	3																							6	УК-5
1.6	Модуль "Электро-, тепло- и хладотехника"																																						
1.6.1	Электротехника и основы автоматiki		3	108	54	36	18									108	54	3																				3	БПК-9
1.6.2	Основы теплотехники		2	108	48	16	16	16					108	48	3																							3	БПК-10
1.6.3	Основы холодоснабжения торговых объектов общественного питания		4	108	48	16	16	16											108	48	3																3	БПК-11	
1.7	Инженерно-механический модуль																																						
1.7.1	Прикладная механика		3	220	108	54	18	36								220	108	6																				6	БПК-12
1.7.2	Процессы и оборудование объектов общественного питания		4	278	134	50	68	16								108	54	3	170	80	4																7		
1.7.3	Курсовой проект по учебной дисциплине "Процессы и оборудование объектов общественного питания"			60															60		2																2	БПК-13	

№ 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						III курс						IV курс												
						Лекции	Лабораторные	Практические	Семинарские	1 семестр, 18 недель			2 семестр, 16 недель			3 семестр, 18 недель			4 семестр, 16 недель			5 семестр, 18 недель			6 семестр, 16 недель			7 семестр, 16 недель			8 семестр, 16 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	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов			Ауд. часов	Зач. единиц					
1.8	Модуль "Основы технологий отрасли"																																							
1.8.1	Физиология питания	3		108	54	36		18						108	54	3																					3	БПК-14		
1.8.2	Потребительские свойства сырья и пищевых продуктов	3		108	54	36	18							108	54	3																						3	БПК-15	
1.8.3	Теоретические основы технологии производства кулинарной продукции	4	3	216	102	50	52							108	54	3	108	48	3																			6	БПК-16	
1.9	Модуль "Безопасность жизнедеятельности"																																							
1.9.1	Безопасность жизнедеятельности человека		1	108	54	18	18	18		108	54	3																									3	БПК-17		
1.9.2	Охрана труда		6	108	54	36	18														108	54	3														3	БПК-18		
2	Компонент учреждения высшего образования			3200	1456	630	426	368	32								250	128	6	1098	494	30	842	386	21	1020	448	30							87					
2.1	Модуль "Коммуникации, управление, право"																																							
2.1.1	Основы права / Права человека		5	72	34	18		16															72	34	2													2	УК-8	
2.1.2	Деловой этикет и профессиональная коммуникация / Социология управления		6	72	34	18		16															72	34	2													2	УК-9	
2.2	Химико-биологический модуль																																							
2.2.1	Биологическая химия	4		130	64	32	32										130	64	3																		3	СК-1		
2.2.2	Микробиология		4	120	64	32	32										120	64	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	200	90	36		54														200	90	6														6		
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		
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	238	118	50	36	32														108	54	3	130	64	3											6	СК-6	
2.5	Модуль "Технологические расчеты и планировочные решения"																																							
2.5.1	Технологические расчеты и планировочные решения торговых объектов общественного питания / Технологические расчеты и инженерные решения в сфере общественного питания		5, 6	260	128	64		64														130	64	3	130	64	3											6		
2.5.2	Курсовая работа по учебной дисциплине "Технологические расчеты и планировочные решения торговых объектов общественного питания / Технологические расчеты и инженерные решения в сфере общественного питания"			40																				40		1													1	СК-7

СОГЛАСОВАНО

Начальник Главного управления профессионального образования
Министерства образования Республики Беларусь

С. А. Касперович

«___» _____ 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

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

И. В. Титович

«___» _____ 2018 г.

Код компетенции	Наименование компетенции	Код модуля, учебной дисциплины
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
СК-9	Владеть основами организации питания и различными приемами кулинарной обработки при приготовлении блюд национальных кухонь мира	2.6.2
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 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

Разработан в качестве примера реализации образовательного стандарта по специальности 1-91 01 01 "Производство продукции и организация общественного питания".

¹ 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

_____ Р. Л. Рожков

«__»_____ 2018 г.

Сопредседатель УМО по химико-технологическому образованию

_____ М. А. Киркор

«__»_____ 2018 г.

Председатель НМС по технологиям пищевой промышленности

_____ З. В. Василенко

«__»_____ 2018 г.

Рекомендован к утверждению Президиумом Совета УМО по химико-технологическому образованию (протокол № _____ от _____ 2018 г.)

СОГЛАСОВАНО

Начальник Главного управления профессионального образования Министерства образования Республики Беларусь

_____ С. А. Касперович

«__»_____ 2018 г.

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

_____ И. В. Титович

«__»_____ 2018 г.

Эксперт-нормоконтролер

_____ С.В. Затуранова

«__»_____ 2018 г.