

**ПРИМЕРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Специальность: 7-06-0721-01 Производство продуктов  
питания из растительного сырья

Степень: магистр

Профилизация: Технология обработки, хранения  
и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов,  
плодоовощной продукции и виноградарства

Срок обучения: 1 год

Регистрационный № 7-06-07-007/пр.

**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	Производственные практики	Магистерская диссертация	Итоговая аттестация	Каникулы	Всего					
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27								3	10	17	24	
I																																																												
																	:	:	X	X	=	=																																						

Обозначения:

□ — теоретическое обучение

X — производственная практика

// — итоговая аттестация

:

/ — магистерская диссертация

= — каникулы

**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				1 курс			2 семестр, 11 недель					
						Лекции	Лабораторные	Практические	Семинарские	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов			Ауд. часов	Зач. единиц	
1	Государственный компонент			682	208	80	64	64		592	208	18	90		3	21		
1.1	Модуль «Инновационная деятельность»																УК-5	
1.1.1	Инновационные технологии производства продуктов питания из растительного сырья	1		110	64	32	32			110	64	3				3	УПК-1	
1.1.2	Инновационные аспекты физико-химического анализа продуктов питания		1	100	48	16	32			100	48	3				3	УПК-2	
1.2	Моделирование и оптимизация технологических процессов	1		202	96	32		64		202	96	6				6	УПК-3	
1.3	Модуль «Научно-исследовательская деятельность»																УК-1, 2, 4-6	
1.3.1	Научно-исследовательский семинар		1, 2	180						90		3	90		3	6		
1.3.2	Курсовая работа			90						90		3				3		
2	Компонент учреждения образования			884	400	160	100	140		334	160	9	550	240	15	24		
2.1	Модуль «Энерго- и ресурсосберегающие технологии»																УПК-1	
2.1.1	Малоотходные и безотходные технологии переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции		1	120	64	32		32		120	64	3				3	СК-1	
2.1.2	Перспективные направления использования нетрадиционного сырья в технологиях переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции		2	110	60	20	40						110	60	3	3	СК-2	
2.2	Модуль «Методология проектирования продуктов питания»																	
2.2.1	Современные научные теории и концепции питания	1		214	96	48		48		214	96	6				6	СК-3	
2.2.2	Методология разработки технологических инноваций / Пищевая комбинаторика	2		220	90	30	60						220	90	6	6	УК-5, 6, УПК-2, СК-4/СК-5	
2.3	Современные подходы в проектировании технологических процессов / 3-D технологическое проектирование	2		220	90	30		60					220	90	6	6	СК-6/СК-7	
2.4	Факультативные дисциплины			/60	/32	/16	/16						/60	/32			УК-7	
2.4.1	Инновационные психолого-педагогические технологии и методы обучения			/60	/32	/16	/16						/60	/32				
2.5	Дополнительные виды обучения			/338	/218	/66		/120	/32	/214	/146	/6	/124	/72	/3	/9		
2.5.1	Философия и методология науки <sup>1</sup>	/2		/124	/72	/40			/32				/124	/72	/3	/3	УК-1	
2.5.2	Иностранный язык <sup>1</sup>	/1		/142	/96			/96		/142	/96	/4				/4	УК-3	
2.5.3	Основы информационных технологий <sup>1</sup>		/1	/72	/50	/26		/24		/72	/50	/2				/2	УК-2	
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. Производственные 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, 2.5.1
УК-2	Решать научно-исследовательские и инновационные задачи на основе применения информационно-коммуникационных технологий	1.3, 2.5.3
УК-3	Осуществлять коммуникации на иностранном языке в академической, научной и профессиональной среде для реализации научно-исследовательской и инновационной деятельности	2.5.2
УК-4	Обеспечивать коммуникации, проявлять лидерские навыки, быть способным к командообразованию и разработке стратегических целей и задач	1.3
УК-5	Развивать инновационную восприимчивость и способность к инновационной деятельности	1.1, 1.3, 2.2.2
УК-6	Быть способным к прогнозированию условий реализации профессиональной деятельности и решению задач в условиях неопределенности	1.3, 2.2.2
УК-7	Применять психолого-педагогические методы и информационно-коммуникационные технологии в образовании и управлении	2.4
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	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, реализовывать математические модели с использованием современных информационных технологий	1.2
СК-1	Разрабатывать и внедрять безотходные и малоотходные технологии переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов и плодоовощной продукции, обеспечивающие энерго- и ресурсосбережение, экологическую безопасность, повышение технического и технологического уровня производства	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	Применять основные концепции рационального, сбалансированного, функционального, адекватного и направленного питания, научные принципы 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 питания из растительного сырья 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, Биотехнология пищевых продуктов и др.

<sup>1</sup> Изучение общеобразовательных дисциплин «Философия и методология науки», «Иностранный язык», «Основы информационных технологий» является обязательными для магистрантов – граждан Республики Беларусь.

**СОГЛАСОВАНО**  
Начальник Управления по хлебопродуктам Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь  
И.О.Баранцевич  
«13» 01 2023 г.

Сопредседатель УМО по химико-технологическому образованию  
М.А.Киркоп  
«03» 01 2023 г.

Председатель НМС по технологиям пищевой промышленности  
З.В.Василенко  
«03» 01 2023 г.

Рекомендован к утверждению Президиумом Совета УМО по химико-технологическому образованию  
Протокол № 1 от 03.01.2023 г.

**СОГЛАСОВАНО**  
Начальник Главного управления профессионального образования Министерства образования Республики Беларусь  
С.А.Касперович  
«13» 01 2023 г.

Преподователь по научно-методической работе Государственного учреждения образования «Республиканский институт высшей школы»  
И.В.Титович  
«13» 01 2023 г.

Эксперт-методолог  
С.А.Величкова  
«13» 01 2023 г.

Информация об изменениях размещается на сайтах:  
<http://www.eduatandart.by>  
<http://www.nihe.bsu.by>