

2.4.2	Курсовая работа по учебной дисциплине "Методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов"			60													60		2																2	УК-1, 2, 5, 6, СК-7
2.4.3	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	5		200	90	54		36												200	90	6													6	СК-8
2.4.4	Управление качеством и безопасностью в пищевой промышленности	6		130	80	32	32	16															130	80	3										3	СК-9
2.4.5	Производственный контроль в производстве продукции растительного и животного происхождения	7		200	96	32	64																			200	96	6							6	СК-10
2.5	Модуль "Технологии пищевой промышленности"																																			
2.5.1	Основы технологии пищевых продуктов растительного и животного происхождения		4	100	48	32	16										100	48	3															3	СК-11	
2.5.2	Технология продукции растительного происхождения	5		200	90	36	54													200	90	6													6	СК-12
2.5.3	Технология продукции животного происхождения	6		130	80	32	48																130	80	3										3	СК-13
2.5.4	Современные направления повышения качества продуктов растительного и животного происхождения		7	200	96	32	64																			200	96	6							6	СК-14
2.5.5	Курсовая работа по учебной дисциплине "Современные направления повышения качества продуктов растительного и животного происхождения"			40																						40		1							1	УК-1, 2, 5, 6, СК-14
2.6	Модуль "Пищевая микробиология, санитария и гигиена в производстве пищевых продуктов"																																			
2.6.1	Микробиология продуктов растительного и животного происхождения	5		130	72	36	36													130	72	3													3	СК-15
2.6.2	Санитария и гигиена в производстве продуктов растительного и животного происхождения	6		120	64	32	32																120	64	3										3	СК-16
2.7	Модуль "Организационно-управленческий"																																			
2.7.1	Менеджмент в отрасли		5	108	54	36		18												108	54	3													3	СК-17
2.7.2	Маркетинг и глобальные продовольственные рынки		6	100	48	32		16															100	48	3										3	СК-18
2.7.3	Экономика предприятий пищевой промышленности	7		100	48	32		16																		100	48	3							3	СК-19
2.8	Модуль "Технологические расчеты в пищевой промышленности и производственный учет"																																			
2.8.1	Инженерная деятельность в пищевой промышленности		6	240	96	48		48															240	96	7										7	СК-20
2.8.2	Курсовая работа по учебной дисциплине "Инженерная деятельность в пищевой промышленности"			60																			60		2										2	УК-1, УК-2, УК-5, УК-6, СК-20
2.8.3	Производственный учет на предприятиях пищевой промышленности		7	100	48	16		32																		100	48	3							3	СК-21
2.9	Модуль "Техническое нормирование, стандартизация и оценка																																			
2.9.1	Оценка соответствия систем, продукции и услуг	7		120	64	32		32																			120	64	3						3	СК-22
2.9.2	Техническое нормирование, стандартизация и метрология	7		120	64	32		32																			120	64	3						3	СК-23
2.9.3	Курсовая работа по модулю: "Техническое нормирование, стандартизация и оценка соответствия"			60																						60		2							2	УК-1, 2, 5, 6, СК-23
2.10	Основы управления интеллектуальной собственностью		5	90	36	18		18												90	36	3													3	СК-24
3.	Факультативные дисциплины																																			
3.1	Социальные аспекты адаптации студентов в УВО			/32	/32					/32																										
3.2	Коррупция и ее общественная опасность			/10	/10							/10																								
3.3	Основы безопасности труда			/18	/18							/18																								
3.4	Деловой иностранный язык			/136	/136									/36		/32			/36			/32														
3.5	Основы предпринимательства			/10	/10																							/10								
3.6	Физическая культура			/68	/68														/36			/32														
4.	Дополнительные виды обучения																																			
4.1	Белорусский язык (профессиональная лексика)		/2	/72	/32			/32		/72	/32																									УК-10
4.4	Физическая культура		/1,2,3,4,5,6	/340	/340					/72	/72	/64	/64	/72	/72	/64	/64	/36	/36	/32	/32															УК-11
Количество часов учебных занятий				6598	3158	1446	928	778		1060	495	30	968	476	27	984	486	27	968	438	27	1058	504	30	910	448	24	980	464	30				195		
Количество часов учебных занятий в неделю										28			30		27			27			28		28				29									
Количество курсовых проектов																																				
Количество курсовых работ				4														1					1			2										
Количество экзаменов				28						4			4		4		4		4		4		4		4		4									
Количество зачетов				23						4			4		4		4		3		3		2		3											

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

VIII. Матрица компетенций		
Код компетенции	Наименование компетенции	Код модуля
УК-1	Владеть основами исследовательской деятельности, осуществлять поиск, анализ и синтез информации	1.6.1, 1.6.2, 2.4.2, 2.5.5, 2.8.2, 2.9.3

УК-2	Решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе применения информационно-коммуникационных технологий	1.4.1, 1.4.2, 2.4.2, 2.5.5, 2.8.2, 2.9.3
УК-3	Осуществлять коммуникации на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	1.2
УК-4	Работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные, культурные и иные различия	1.1.3
УК-5	Быть способным к саморазвитию и совершенствованию в профессиональной деятельности	1.4.2, 1.6.1, 1.6.2, 2.4.2, 2.5.5, 2.8.2,
УК-6	Проявлять инициативу и адаптироваться к изменениям в профессиональной деятельности	1.6.1, 2.4.2, 2.5.5, 2.8.2,
УК-7	Обладать способностью анализировать процессы государственного строительства в разные исторические периоды, выявлять факторы и механизмы исторических изменений, определять социально-политическое значение исторических событий (личностей, артефактов и символов) для современной белорусской государственности, в совершенстве использовать выявленные закономерности в процессе формирования гражданской идентичности	1.1
УК-8	Обладать современной культурой мышления, гуманистическим мировоззрением, аналитическим и инновационно-критическим стилем познавательной, социально-практической и коммуникативной деятельности, использовать основы философских знаний в непосредственной профессиональной деятельности, самостоятельно усваивать философские знания и выстраивать на их основе мировоззренческую позицию	1.3
УК-9	Обладать способностью анализировать экономическую систему общества в ее динамике, законы ее функционирования и развития для понимания факторов возникновения и направлений развития современных социально-экономических систем, их способности удовлетворять потребности людей, выявлять факторы и механизмы политических и социально-экономических процессов, использовать инструменты экономического анализа для оценки политического процесса принятия экономических решений и результативности экономической политики	1.2
УК-10	Использовать основные понятия и термины специальной лексики белорусского языка в профессиональной деятельности	4.1
УК-11	Использовать занятия физической культурой и спортом, физкультурно-оздоровительные и спортивно-массовые мероприятия для сохранения и укрепления здоровья, профилактики заболеваний	4.2
УК-12	Использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, владеть навыками поиска нормативных правовых актов, анализа их содержания и применения для решения профессиональных задач	2.1.1
УК-13	Владеть методами и средствами управленческой деятельности, уметь применять их на практике, осваивать и реализовывать управленческие инновации	2.1.2
УК-14	Уметь применять правила делового этикета в различных деловых ситуациях, владеть методами и средствами профессиональной коммуникации	2.1.3
УК-15	Анализировать социально-экономическое, общественно-политическое и культурное развитие г. Могилева в разные исторические периоды	2.1.3
БПК-1	Владеть основными понятиями и методами линейной алгебры, аналитической геометрии, математического анализа; применять полученные знания для решения задач теоретической и практической направленности	1.3.1
БПК-2	Владеть основными понятиями и законами физики, навыками экспериментального изучения физических явлений и процессов	1.3.2
БПК-3	Применять основные фундаментальные законы и понятия химии, классификацию, номенклатуру, основные химические свойства и методы получения неорганических соединений, использовать теоретические концепции для решения расчетных задач	1.3.3
БПК-4	Владеть основами методологии теории строения, принципами получения, превращения и исследования основных классов органических соединений	1.3.4
БПК-5	Использовать знания основных законов физической и коллоидной химии, закономерностей протекания физико-химических и коллоидно-химических процессов при оптимизации технологических процессов в пищевой промышленности	1.3.5
БПК-6	Владеть теоретическими основами химических и физико-химических методов анализа, уметь применять аналитические методики для количественного определения веществ	1.3.6
БПК-7	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	1.4.1
БПК-8	Владеть методами конструкторских расчетов деталей машин, узлов и приводов технологического оборудования, разрабатывать и анализировать кинематические и динамические схемы	1.4.2
БПК-9	Владеть способами графического изображения предметов на плоскости и в пространстве, требованиями Единой системы конструкторской документации, оформлять и разрабатывать конструкторскую документацию	1.4.3
БПК-10	Владеть основными методами защиты персонала и населения от негативных воздействий факторов антропогенного, техногенного, естественного происхождения и обеспечения	1.5.1
БПК-11	Применять методы управления экологической безопасностью в профессиональной деятельности	1.5.2
БПК-12	Применять акты законодательства для обеспечения организационных, технических и санитарно-эпидемиологических требований по созданию здоровых и безопасных условий труда	1.5.3
БПК-13	Обеспечивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями актов законодательства	1.6.1
БПК-14	Владеть основными понятиями, видами и методами идентификации пищевых продуктов, анализировать результаты, полученные при их идентификационной экспертизе	1.6.2
БПК-15	Осуществлять контроль за соблюдением требований нормативных документов к таре, упаковочным материалам, условиям хранения и транспортировки пищевой продукции	1.6.3
СК-1	Владеть биохимическими основами жизнедеятельности организма, представлениями о синтезе, превращении и ассимиляции веществ в биологических объектах, уметь интерпретировать результаты биохимических исследований	2.2.1
СК-2	Владеть сущностью микробиологических процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного и животного сырья, применять современные методы микробиологических исследований при решении профессиональных задач	2.2.2
СК-3	Анализировать химический состав пищевых систем, технологическое и биологическое значение основных компонентов продуктов питания, влияющее на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции в отрасли	2.2.3
СК-4	Оценивать характеристики цветowych, вкусовых и ароматических компонентов продовольственного сырья, управлять их изменениями при производстве пищевых продуктов	2.2.3
СК-5	Применять знания теоретических основ теплопередачи и массообменных процессов в технологии пищевых производств	2.3.1
СК-6	Анализировать технические и технологические возможности функционирования технологических линий пищевых производств; знать назначение, принципы и режимы работы, общие принципы устройства технологического оборудования; владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве пищевых продуктов из растительного и животного сырья	2.3.2
СК-7	Применять методы определения показателей качества и безопасности пищевой продукции	2.4.1, 2.4.2
СК-8	Применять системный подход, технологии и методы менеджмента при проектировании и внедрении систем менеджмента на предприятиях отрасли	2.4.3
СК-9	Владеть теоретическими основами обеспечения качества, технологиями, методами и механизмами управления качеством пищевой продукции	2.4.4
СК-10	Организовывать систему производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовых пищевых продуктов	2.4.5
СК-11	Владеть общими принципами технологических процессов производства пищевых продуктов из растительного и животного сырья	2.5.1
СК-12	Анализировать особенности технологий производства пищевых продуктов из растительного сырья	2.5.2
СК-13	Анализировать особенности технологий производства пищевых продуктов из животного сырья	2.5.3
СК-14	Применять прогрессивные энергоэффективные и ресурсосберегающие технологии производства пищевых продуктов, разрабатывать новые технологические решения в области производства пищевых продуктов из растительного и животного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства	2.5.4, 2.5.5
СК-15	Владеть основами микробиологических процессов, протекающих при переработке растительного и животного сырья, выработке и хранении продукции, уметь их использовать для повышения качества вырабатываемой продукции	2.6.1
СК-16	Владеть навыками по созданию оптимальных санитарных и гигиенических условий производства, по организации и проведению общепрофилактических мероприятий для обеспечения производства безопасной и качественной пищевой продукции	2.6.2
СК-17	Владеть методами принятия управленческих решений, основными принципами, методами и технологиями менеджмента на предприятиях пищевой промышленности	2.7.1
СК-18	Владеть методиками исследования и анализа рынка для глобального расширения, методами продвижения и позиционирования пищевой продукции для различных групп потребителей	2.7.2
СК-19	Исследовать тенденции развития современных форм производства, осуществлять оценку конкурентоспособности пищевых продуктов, оценку эффективности проектных, технологических и других решений	2.7.3
СК-20	Владеть навыками технологических расчетов, способностью обосновывать и осуществлять подбор и компоновку оборудования для организации работы и эксплуатации технологических линий предприятий	2.8.1; 2.8.2
СК-21	Применять знания методов нормирования и рационального использования продовольственного сырья при производстве пищевых продуктов из растительного и животного сырья, вести документацию, необходимую для первичного учета сырья, материалов, упаковки и готовой продукции	2.8.3
СК-22	Владеть теоретическими и законодательными основами оценки соответствия, основными положениями и правилами международной, региональной и национальной систем оценки соответствия, выполнять процедуры по оценке соответствия объектов оценки соответствия	2.9.1
СК-23	Владеть теоретическими и законодательными основами технического нормирования, стандартизации и метрологии, использовать технические нормативные правовые акты в области технического нормирования и стандартизации в профессиональной деятельности, анализировать современное состояние работ по техническому нормированию и стандартизации на предприятиях отрасли	2.9.2; 2.9.3
СК-24	Применять нормы международного и национального законодательства в процессе создания и реализации объектов интеллектуальной собственности	2.10

Разработан в качестве примера реализации образовательного стандарта по специальности 6-05-0721-04 Пищевая безопасность.

В рамках данной специальности могут быть реализованы следующие профилизации: Технологии пищевой безопасности, Безопасность продукции пищевой промышленности, Пищевая безопасность в

СОГЛАСОВАНО

Заместитель начальника управления - начальник отдела алкогольной отрасли

СОГЛАСОВАНО

Начальник главного управления профессионального образования

управления подакцизных товаров Белорусскогогосударственного концерна
пищевой промышленности "Белгоспищепром"
О.В. Еременко

Сопредседатель УМО по химико-технологическому
образованию

М.А.Киркор

Председатель НМС по технологиям
пищевой промышленности

З.В. Василенко

Рекомендован к утверждению Президиумом Совета УМО
по химико-технологическому образованию
(протокол №____ от _____ 2024 г.)

Министерства образования Республики

С.Н. Пищов

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

И.В. Титович

Эксперт-нормоконтролер