

№ 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							
						Лекции	Лабораторные	Практические	Семинарские	1 семестр, 16 недель			2 семестр, 11 недель				
Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц	Всего часов	Ауд. часов	Зач. единиц												
4.3	Основы информационных технологий ¹		/1	/72	/50	/26		/24		/72	/50	/2			/2	УК-4	
Количество часов учебных занятий				1562	608	256	148	204		922	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. 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, 4.1
УК-2	Развивать инновационную восприимчивость и способность к инновационной деятельности	1.3
УК-3	Осуществлять коммуникации на иностранном языке в академической, научной и профессиональной среде для реализации научно-исследовательской и инновационной деятельности	4.2
УК-4	Решать научно-исследовательские и инновационные задачи на основе применения информационно-коммуникационных технологий	4.3
УПК-1	Владеть современными достижениями науки и передовым опытом в области технологии и техники общественного питания, быть способным повышать технологический уровень предприятий общественного питания	1.1, 2.1.1
УПК-2	Владеть научными концепциями организации общественного питания, быть способным внедрять инновационные решения в управление объектами общественного питания, повышать экономическую эффективность производства и конкурентоспособность продукции общественного питания	1.1.2
УПК-3	Обладать навыками моделирования и оптимизации физико-химических, биохимических и тепло- и массообменных процессов, протекающих в процессе технологической обработки пищевого сырья на предприятиях общественного питания, быть способным реализовывать математические модели с использованием современных информационных технологий	1.2
СК-1	Владеть современной методологией товароведной экспертизы пищевых продуктов, быть способным проводить научные исследования в области идентификации и комплексной оценки качества пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания	2.1.1
СК-2	Быть способным анализировать и прогнозировать перспективы развития технологии производства продуктов функционального, специализированного назначения и общественного питания, разрабатывать и внедрять энергосберегающие и ресурсосберегающие технологии	2.1.2
СК-3	Владеть биохимическими и физиологическими аспектами нутрициологии, рационального, сбалансированного, функционального, специализированного питания, научными принципами обогащения пищевых продуктов биологически активными веществами	2.2.1
СК-4	Быть способным улучшать качественные характеристики продукции общественного питания на основе технологических нововведений	2.2.2
СК-5	Быть способным разрабатывать методологию проектирования и продвижения на потребительский рынок пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с заданными свойствами, повышенной биологической и пищевой ценностью	2.2.2
СК-6	Владеть теоретическими и методологическими аспектами системного подхода к совершенствованию технологических процессов производства продукции функционального, специализированного назначения и общественного питания методами автоматизированного проектирования	2.3.1
СК-7	Быть способным применять методы виртуального проектирования в трехмерном пространстве при разработке технологических проектов в области производства продукции функционального, специализированного назначения и общественного питания	2.3.1

Разработан в качестве примера реализации образовательного стандарта по специальности 7-06-0721-03 «Производство продукции и организация общественного питания».

В рамках специальности 7-06-0721-03 «Производство продукции и организация общественного питания» могут быть реализованы следующие профилизации: Технология и товароведение пищевых продуктов, продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания, Технология продукции и организация общественного питания и др.

¹ Изучение общеобразовательных дисциплин «Философия и методология науки» и «Иностранный язык» завершается сдачей кандидатского экзамена, общеобразовательной дисциплины «Основы информационных технологий» – кандидатского зачета.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель начальника Главного управления торговли и услуг
Могилевского облисполкома

_____ Е.В.Сорокина
«__» _____ 2022 г.

Сопредседатель УМО по химико-технологическому образованию

_____ М.А.Киркор
«__» _____ 2022 г.

Председатель НМС по технологиям пищевой промышленности

_____ З.В.Василенко
«__» _____ 2022 г.

Рекомендован к утверждению Президиумом Совета УМО

по химико-технологическому образованию

Протокол № _____ от _____ 2022 г.

СОГЛАСОВАНО

Начальник Главного управления профессионального образования
Министерства образования Республики Беларусь

_____ С.А.Касперович
«__» _____ 2022 г.

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

_____ И.В.Титович
«__» _____ 2022 г.

Эксперт-нормоконтролер

_____ _____
«__» _____ 2022 г.