

№ 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
3	Факультативные дисциплины			/90	/32	/16	/16					/90	/32				
3.1	Инновационные психолого-педагогические технологии и методы обучения			/90	/32	/16	/16					/90	/32				
4	Дополнительные виды обучения			/568	/316	/96		/176	/44	/364	/206	/9	/204	/110	/6	/15	
4.1	Философия и методология науки ¹	/2	/1	/240	/104	/60			/44	/136	/60	/3	/104	/44	/3	/6	УК-3
4.2	Иностранный язык ¹	/2	/1	/220	/140			/140		/120	/74	/3	/100	/66	/3	/6	УК-4
4.3	Основы информационных технологий ¹		/2	/108	/72	/36		/36		/108	/72	/3				/3	УК-5
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. 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	Быть способным применять методы научного познания (анализ, сопоставление, систематизация, абстрагирование, моделирование, проверка достоверности данных, принятие решений и др.) в самостоятельной исследовательской деятельности, генерировать и реализовывать инновационные идеи	1.3
УК-2	Быть способным анализировать актуальность научного исследования, уметь корректно ставить задачи исследований, применять научно обоснованные техники планирования, владеть методиками обработки теоретических и практических исследований, корректно формулировать выводы, обладать навыками ведения аргументированных дискуссий по научной и профессиональной проблематике	1.3, 2.2.2
УК-3	Владеть методологией научного познания, быть способным анализировать и оценивать содержание и уровень философско-методологических проблем при решении задач научно-исследовательской и инновационной деятельности	4.1
УК-4	Владеть иностранным языком для коммуникации в междисциплинарной и научной среде, в различных формах международного сотрудничества, научно-исследовательской и инновационной деятельности	4.2
УК-5	Обладать навыками использования современных информационных технологий для решения научно-исследовательских и инновационных задач	4.3
УПК-1	Быть способным применять инновационные технологии производства продуктов питания из растительного сырья в профессиональной деятельности	1.1.1, 2.1
УПК-2	Быть способным 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 из растительного сырья	1.1.2, 2.2.2
УПК-3	Обладать навыками моделирования и оптимизации химических, физико-химических, биохимических, микробиологических, реологических, тепло- и массообменных процессов, протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья, быть способным реализовывать математические модели с использованием современных информационных технологий	1.2
СК-1	Владеть научными принципами разработки и применения безотходных и малоотходных технологий переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов и плодоовощной продукции, обеспечивающих энерго- и ресурсосбережение, экологическую безопасность, повышение технического и технологического уровня производства, быть способным принимать научно обоснованные решения в области переработки вторичных сырьевых ресурсов	2.1.1
СК-2	Быть способным совершенствовать технологии переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов и плодоовощной продукции на основе использования нетрадиционных видов сырья	2.1.2
СК-3	Владеть биохимическими и физиологическими аспектами адекватного и направленного питания, научными принципами обогащения микронутриентами муки, кормовых продуктов, крупяных, хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий, продуктов быстрого приготовления и длительного хранения	2.2.1
СК-4	Быть способным улучшать качественные характеристики продуктов зерноперерабатывающей, комбикормовой, крупяной, хлебопекарной, макаронной, кондитерской, винодельческой, консервной, овощесушильной, пищевого концентратной отраслей на основе технологических нововведений	2.2.2
СК-5	Быть способным разрабатывать и внедрять прогрессивные технологии производства продуктов питания направленного действия с повышенной биологической и пищевой ценностью на основе сырья растительного происхождения	2.2.2

СОГЛАСОВАНО

Начальник Главного управления профессионального образования
Министерства образования Республики Беларусь

_____ С.А.Касперович

«__» _____ 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

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

_____ И.В.Титович

М.П.

«__» _____ 2019 г.

Код компетенции	Наименование компетенции	Код модуля, учебной дисциплины
СК-6	Быть способным 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	Быть способным 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 1-49 80 01 «Производство продуктов питания из растительного сырья».
В рамках специальности 1-49 80 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, Технология сахара и сахаристых продуктов, Биотехнология пищевых продуктов (по отраслям) и др.

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

СОГЛАСОВАНО

Заместитель начальника Управления по хлебопродуктам Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

_____ И.О.Баранцевич
м.п.

«__»_____ 2019 г.

Сопредседатель УМО по химико-технологическому образованию

_____ М.А.Киркор
м.п.

«__»_____ 2019 г.

Председатель НМС по технологиям пищевой промышленности

_____ З.В.Василенко

«__»_____ 2019 г.

Рекомендован к утверждению Президиумом Совета УМО по химико-технологическому образованию
Протокол № _____ от _____ 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Начальник Главного управления профессионального образования Министерства образования Республики Беларусь

_____ С.А.Касперович

«__»_____ 2019 г.

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

_____ И.В.Титович
м.п.

«__»_____ 2019 г.

Эксперт-нормоконтролер

_____ И.Н.Михайлова

«__»_____ 2019 г.