

Министерство образования и науки Республики Казахстан

РГП «Костанайский
государственный
университет имени
А.Байтурсынова»
Аграрно-биологический
факультет



Утверждаю

Председатель ученого
совета

 Х. Валиев

23.06 2018 г.



**Модульные образовательные программы
специальности 5В072800-Технология перерабаты-
вающих производств**

Названия образовательных программ:

1. Технология приемки и хранения зерна
2. Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий

Уровень: бакалавриат

Костанай, 2018

Составитель:

Шпис А.А. – доцент, кандидат сельскохозяйственных наук

Рассмотрен на заседании Методического совета Аграрно-биологического факультета, протокол от 18.04.2018 г. № 4


Рассмотрен на заседании ученого совета университета, протокол от 27.04.2018 г. № 5

Разработаны на основании следующих документов:


- ГОС ВО, утвержденный постановлением Правительства Республики Казахстан от 23 августа 2012 года № 1080 (с изменениями и дополнениями);
- Национальная рамка квалификаций, утвержденная протоколом от 16 марта 2016 года Республиканской трехсторонней комиссией по социальному партнерству и регулированию социальных и трудовых отношений;
- Профессиональный стандарт в деятельности по хлебопекарно макаронному производству. Приказ Министра сельского хозяйства Республики Казахстан от 21 января 2014 года № 20/45.

Согласовано:

Заместитель директора по производству
АО «Костанайский мелькомбинат»


А. Фирсов

Начальник производственного отдела
АО «Баян сулу»


Н. Шаповалова

Паспорт образовательных программ

Образовательная программа 1 «Технология приемки и хранения зерна»	Образовательная программа 2 «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий»
Цель образовательной программы	
Подготовка специалистов для ведения технологических процессов приемки и хранения зерна	Подготовка специалистов для ведения технологических процессов производства хлеба, макаронных и кондитерских изделий
Присуждаемая степень	
Бакалавр техники и технологии по специальности 5В072800- Технология перерабатывающих производств	
Перечень должностей специалиста	
лаборант, заведующий лабораторией, технолог, мастер на предприятиях по приемке и хранению зерна, техник-технолог производственной лаборатории, специалист (лаборант) в научно-исследовательских институтах и ВУЗах; специалист в центрах стандартизации и сертификации, преподаватель колледжа	технолог хлебозавода, кондитерской фабрики и кондитерского цеха, лаборант, заведующий лабораторией, заведующий пекарней, кондитерского цеха, заместитель директора по производству хлеба, макаронных и кондитерских изделий, специалист (лаборант) в научно-исследовательских институтах и ВУЗах; специалист в центрах стандартизации и сертификации, преподаватель колледжа, пекарь, пекарь-мастер, полимеризаторщик металлических форм и листов, прессовщик полуфабриката макаронных изделий, сушильщик длиннотрубчатых макарон, тестовод, укладчик хлебобулочных изделий, формовщик теста, оператор линии по производству муки и гранул, техник-технолог.
Область профессиональной деятельности	
Сферой профессиональной деятельности в области приемки и хранения зерна, производства хлеба, макаронных и кондитерских изделий является осуществление приемки, хранения, подготовка сырья к переработке, участие в разработке новых видов продукции, проведение технологического контроля, обеспечение разработки технологических процессов и производственного получения продукции перерабатывающих производств	
-перерабатывающей промышленности;	-кондитерской промышленности;
-обеспечение разработки технологических процессов на элеваторах;	- обеспечение разработки технологических процессов в кондитерской промышленности;
- проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации	-проектно-конструкторские и научно-исследовательские организации
Объекты профессиональной деятельности	
Элеваторы, мельзаводы, крупозаводы, комбикормовые заводы и другие предприятия перерабатывающих производств, связанные с приемкой и хранением зерна, проектные институты, научные учреждения, учебные заведения	Хлебозаводы, макаронные заводы, кондитерские фабрики, кондитерские цеха и другие предприятия перерабатывающих производств, связанные с технологией хлеба, макаронных и кондитерских изделий, проектные институты, научные учреждения, учебные заведения
Виды профессиональной деятельности	
Виды профессиональной деятельности могут быть: научно-исследовательские, научно-технологические, научно- производственные, организационно- управленческие, образовательная	
- организация ведения технологических	- организация ведения технологических процес-

<p>процессов; контроль за соблюдением технологической дисциплины; совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов в создание новой продукции; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожаро- взрывобезопасности и производственной санитарии. Расширение видов услуг при приемке и хранении зерна;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений; анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; выполнение работ по стандартизации и сертификации и внедрению систем менеджмента качества и др.; - разработка и проектирование технологических схем элеваторов, реконструкция существующих и внедрение прогрессивных методов приемки и хранения зерна; - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в отраслях зерновой индустрии по технологии приемки и хранения зерна; экспериментальное исследование по улучшению хранения зерна 	<p>сов; контроль за соблюдением технологической дисциплины; совершенствование технологических операций и участие в работе по освоению ресурсосберегающих технологических процессов в создание новой продукции; анализ технической оснащенности и производственной деятельности предприятий с учетом требований экологии, охраны труда, пожаро- взрывобезопасности и производственной санитарии. Расширение ассортимента хлеба, макарон и кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организация работы трудовых коллективов, принятие управленческих решений; анализ технико-экономических показателей предприятий и маркетинговой деятельности; выполнение работ по стандартизации и сертификации хлеба, макарон и кондитерских изделий; - разработка и проектирование технологических схем хлебозаводов, макаронных заводов, кондитерских фабрик и цехов, реконструкция существующих предприятий консервной промышленности; - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, макаронного и кондитерского производства; экспериментальное исследование по улучшению качества сырья, готовой продукции соответствующих отраслей по хлеба, макарон и кондитерских изделий
Функции профессиональной деятельности	
<p>организует производство (размещает оборудование, обучает правилам пользования); контролирует приемку и хранение зерна; контролирует работу лаборантов, в целом работу лаборатории по приемке зерна; проверяет соблюдение стандартов по отбору проб, по методикам определения качества зерна, хранения зерна;</p> <p>внедряет прогрессивные технологии, связанные с приемкой и хранением зерна;</p> <p>отвечает за исправность лабораторного, технологического оборудования и качественным выполнением анализов зерна при приемке и хранении;</p> <p>организует и поддерживает технологию хранения зерна в соответствии с нормативными документами;</p> <p>изучает новые тенденции на рынке хранения и приемке зерна и координирует работу в соответствии с ними;</p> <p>контролирует соблюдение санитарных норм, экологических требований на пред-</p>	<p>организует производство (размещает оборудование, обучает правилам пользования); организует работу по приемке и хранении сырья для производства хлеба, макарон и кондитерских изделий;</p> <p>устанавливает и налаживает технологическое оборудование;</p> <p>контролирует режимы работы оборудования; контролирует качество основного и дополнительного сырья, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий, макарон, хлеба, хлебобулочных изделий;</p> <p>контролирует хранение готовой продукции; контролирует соблюдение всех технологических процессов, параметров при производстве хлеба, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>планирует основные показатели производства; планирует выполнение работ и оказание услуг исполнителями;</p> <p>контролирует ход и оценивает результаты выполнения работ исполнителями;</p> <p>принимает участие в разработке рецептур но-</p>

<p>приятии; осуществляет своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем и т.д.;</p> <p>принимает участие в переподготовке и повышении квалификации производственных кадров с учетом требований современности</p>	<p>вых видов кондитерских изделий, нового вида хлеба и макарон;</p> <p>контролирует качество новых видов хлеба, макаронных и кондитерских изделий</p>
---	---

Ключевые компетенции

В области родного языка

способен выражать и понимать понятия, мысли, чувства, факты и мнения в письменной и устной формах (слушание, говорение, чтение и письмо), а также взаимодействовать лингвистически соответствующим образом во время учебы, на работе, дома и на отдыхе.

В области иностранных языков

владеет основными навыками коммуникации на иностранном языке: способен понимать, выражать и толковать понятия, мысли, факты и мнения как в устной, так и в письменной форме.

Фундаментальная математическая, естественнонаучная и техническая подготовка

способен развивать и применять математическое мышление для решения производственных задач в повседневных ситуациях, использовать математические способы мышления (логика, пространственное мышление) и презентации (формулы, модели, таблицы и т.д.) в своей профессиональной деятельности;

способен использовать основы знаний и методологий, объясняющих мир для выявления проблем и выводов, основанных на доказательствах, применять свои знания и методологию для решения профессиональных задач.

Компьютерная подготовка

способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, владеет основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях.

Учебная подготовка

обладает базовыми знаниями, способствующими формированию высокообразованной личности с широким кругозором и культурой мышления, способен учиться на протяжении всей жизни в контексте как личной профессиональной, так и социальной жизни, стремление к профессиональному и личностному росту.

Социальная (межличностная, межкультурная, гражданская) подготовка

способен взять на себя ответственность, совместно вырабатывать решение и участвовать в его реализации, толерантность к разным этнокультурам и религиям, проявление сопряженности личных интересов с потребностями предприятия и общества, участие в функционировании демократических институтов, готов к взаимодействию с коллегами, к работе в коллективе, способен соблюдать нормы деловой этики, владеть этическими и правовыми нормами поведения, умеет предупреждать и снимать конфликты, умеет находить компромиссы, соотносить свое мнение с мнением коллектива

готов использовать нормативные правовые документы в своей деятельности, основные методы защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий, действовать в условиях гражданского общества.

Предпринимательская, экономическая подготовка

обладает основами экономических знаний, имеет научные представления о менеджменте, маркетинге, финансах и т.д., знает и понимает цели и методы государственного регулирования экономики, способен превращать идеи в действия, планировать и управлять проектами для решения профессиональных задач;

Умеет работать с людьми, обладает знаниями в области взаимодействия с заказчиками, управления персоналом, знает основы правовой системы и законодательства Казахстана, тенденции социального развития общества.

Культурная, а также дополнительные способности - критическое мышление, креативность (творчество), инновационное измерение, активная жизненная позиция

знает традиции и культуру народов Казахстана, является толерантным к традициям, культуре других народов мира, владеет культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения, способностью понимать значение культуры как формы человеческого существования и руководствоваться в своей деятельности базовыми культурными ценностями, современными принципами толерантности, диалога и сотрудничества;

готов правильно использовать представления о физической культуре и методы физического воспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья, обеспечивающих активную профессиональную деятельность; понимает и способен вести активную жизненную позицию.

Специальные компетенции

<ul style="list-style-type: none"> - совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции; -осуществлять технологическое проектирование с использованием элементов САПР; -выполнять эффективные проектные разработки, отвечающие требованиям перспективного развития отрасли; -решать задачи эффективной технологии перерабатывающих производств с использованием современных методов и вычислительной техники; -квалификационно анализировать и оценивать действия подчиненных, контролировать морально- психологический климат в коллективе, поддерживать необходимый уровень трудовой и исполнительской дисциплины; -обосновать выбор технологических схем, машин и оборудования; -обеспечить ритмичную и экономичную работу оборудования и отдельных участков перерабатывающих производств; -использовать на ЭВМ экономико- математические методы при выполнении технических и экономических расчетов в процессах проектирования и управления предприятием; -- использовать методы исследований и приборов для проведения исследований; -организовывать безопасные условия труда и ликвидации аварий. 	
-проводить анализ технологических процессов на элеваторах;	-разрабатывать прогрессивные технологически процессы и оптимальные режимы производства на виды продукции хлебопекарного и макаронного производства;
- организовывать разгрузки и загрузки зерна и оформлять сопроводительную документацию на транспортные средства при отгрузке;	-составлять карты технологического процесса, маршрутные и материальные карты, ведомости оснастки;
-обеспечивать выполнение сменных производственных заданий;	-оформлять изменения в технической документации в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства и согласование их с подразделениями предприятия;
-организовывать своевременную подготовку производства;	-разрабатывать технически обоснованные нормы времени, расчет подетальных и пооперационных материальных нормативов, норм расхода сырья, материалов, инструмента, топлива и энергии, экономической эффек-

	тивности проектируемых технологических процессов;
- оформлять технологическую документацию по результатам обработки зерна;	- контролировать соблюдение технологической дисциплины в производственных подразделениях предприятия и правил эксплуатации оборудования;
- участвовать в проведении зачистки отдельных партий зерна и инвентаризации;	- испытывать технологическое оборудование, проведение экспериментальных работ по проверке и освоению проектируемых технологических процессов и режимов производства;
- управлять технологическим, транспортным, операционным и энергетическим оборудованием на зерноперерабатывающих предприятиях отрасли	- управлять действующими технологическими процессами предприятий по производству хлеба, макаронных и кондитерских изделий;
- участвовать в разработке и внедрении новых, усовершенствованных технологических методов обработки зерна;	- управлять технологическим, транспортным, операционным и энергетическим оборудованием на предприятиях по производству хлеба, макаронных и кондитерских изделий
- нести персональную ответственность за неоправданные потери зерна;	

Результаты обучения

По окончании образовательной программы выпускники могут:

- 1) демонстрировать знания и понимание в области технологии перерабатывающих производств, включая элементы наиболее передовых знаний в этой области;
- 2) применять знания и понимание в области технологии перерабатывающих производств на профессиональном уровне;
- 3) формулировать аргументы и решать проблемы в области технологии перерабатывающих производств;
- 4) осуществлять сбор и интерпретацию информации в области технологии перерабатывающих производств для формирования суждений с учетом социальных, этических и научных соображений;
- 5) сообщать информацию, идеи, проблемы и решения в области технологии перерабатывающих производств, как специалистам, так и неспециалистам.

Содержание образовательной программы

Название модуля	Формируемые компетенции	Объем		Семестры	Компоненты модуля					
		kz	ECTS		Код дисциплины	Наименование дисциплины /практики	Цикл	ОК/КВ	Кол-во кредитов	Форма контроля
Общие модули										
Гуманитарные дисциплины	Знает исторические основы и периоды становления независимой казахстанской государственности в контексте всемирного и евразийского исторического процесса. Умеет объективно и всесторонне осмысливать имманентные преимущества, особенности и значение казахстанской модели развития. Владеет навыками анализа при изучении сложных исторических процессов, явлений и исторических личностей. Умеет применять знания об общих законах действительности к анализу новых реалий бытия. Владеет методологией познания и анализа действительности. Знает общие закономерности развития и функционирования природно-социальной, политической действительности, природы и роли религии в обще-	8	12	1	SIK 1101	Современная история Казахстана	ООД	ОК	3	Экз (БТ)
				1	Fil 1102	Философия	ООД	ОК	3	Экз (КТ)
				1	RORB 1207	Религиоведение и основы религиозной безопасности	БД	КВ	2	Экз (КТ)

	стве. Понимает и осознает установки толерантного поведения, профилактики религиозного экстремизма и противодействия ему.									
Общие дисциплины	Способен использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии. Умеет работать с информацией в глобальных компьютерных сетях. Способен разрабатывать мероприятия по повышению безопасности жизнедеятельности, по предупреждению истощения и загрязнения природных ресурсов, выполнять требования экологической безопасности на производстве. Обладает основами экономических знаний, имеет научные представления о менеджменте, маркетинге, финансах и т.п. Умеет использовать в своей работе нормативно-правовые документы. Способен использовать методы социально-гуманитарных наук в различных сферах своей профессиональной деятельности,	12	18	3	ИКТ 2105	Информационно-коммуникационные технологии (на англ. языке)	ООД	ОК	3	Экз (КТ)
				3	EUR/ OBZh/ OP/OE 1106-2107	Экология и устойчивое развитие / Основы безопасности жизнедеятельности / Основы права / Основы экономики	ООД	КВ	2	Экз (КТ)
				2		Основы социологии и политологии	ООД	КВ	3	Экз (КТ)
				2	OSP 1108 OAK 1208	Основы антикоррупционной культуры	БД	КВ	2	Экз (КТ)

	<p>применять полученные знания к анализу современного общества.</p> <p>Способен анализировать современные социальные процессы и события.</p> <p>Обладает правовой культурой личности, способствующей противодействию коррупции.</p>									
Химия	<p>Знает основные законы и концепции химии, основные термодинамические и кинетические закономерности химических процессов</p> <p>Способен решать химические задачи расчетного и теоретического характера, владеть техникой химических расчетов на основе эксперимента.</p>	7	11	2,3	<p>Him 1205</p> <p>PH 2210</p>	<p>Химия</p> <p>Пищевая химия</p>	<p>БД</p> <p>БД</p>	<p>ОК</p> <p>ОК</p>	<p>4</p> <p>3</p>	<p>Экз (КТ)</p> <p>Экз (У)</p>
Физико-математический	<p>Способен развивать и применять математическое мышление для решения производственных задач в повседневных ситуациях, использовать математические способы мышления (логика, пространственное мышление) и презентации (формулы, модели, таблицы и т.д.) в своей профессиональной деятельности;</p> <p>способен использовать основы знаний и методологий, объяс-</p>	7	12	1,2,3	<p>Mat 1203(1)</p> <p>Mat 1203(2)</p> <p>Fiz 2204</p>	<p>Математика</p> <p>Математика</p> <p>Физика</p>	<p>БД</p> <p>БД</p> <p>БД</p>	<p>ОК</p> <p>ОК</p> <p>ОК</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>3</p>	<p>Экз (КТ)</p> <p>Экз (КТ)</p> <p>Экз (КТ)</p>

	няющих мир для выявления проблем и выводов, основанных на доказательствах, применять свои знания и методологию для решения профессиональных задач.									
Модули специальности										
Безопасность, контроль и основы технологий	Способен проводить оценку безопасности пищевых продуктов, согласно требований Технического регламента Таможенного союза, определять уровень качества продовольственных продуктов, владеть методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, знать принципы и методы обработки и хранения продукции растениеводства	9	14	3	BPP 2211	Безопасность пищевых продуктов	БД	КВ	2	Экз
				3	КОК SPP 2212	Контроль и оценка качества сырья и продовольственных продуктов	БД	КВ	2	Экз
				4	ОНПР 2206	Обработка и хранение продукции растениеводства	БД	ОК	5	Экз (КТ)
Процессы и аппараты	Способен применять процессы измельчения материалов, обработки материалов давлением (прессованием), разделения жидких неоднородных систем, выпаривания. Применять массообменные процессы, абсорбцию, сушку, экстрагирование, кристаллизацию, выбирать оборудования для пищевых предприятий	5	10	3	РАПП 2213	Процессы и аппараты пищевых производств	БД	КВ	2	Экз (У)
				4	ТМОП Р 2215	Технологические машины и оборудование перерабатывающих производств	БД	КВ	3	Экз (У)
Общая технология пище-	Способен организовать переработку сырья и пищевых про-	5	8	6	ОТРП 3301	Общая технология пищевых производств	ПД	ОК	5	Экз КТ)

вых производств	дуктов, понимать сущность технологических процессов									
Управление качеством	Способен управлять качеством производства продовольственных продуктов и проводить товароведческую оценку продовольственных продуктов	8	12	5	TRP 3302	Товароведение продовольственных продуктов	ПД	КВ	3	Экз (У)
				5	SSM 3219	Стандартизация, сертификация и метрология	БД	КВ	2	Экз (У)
				6	UK ISO 3305	Управление качеством ИСО-9001	ПД	КВ	3	Экз (У)
Модули специальности образовательной программы 1 «Технология приемки и хранения зерна»										
Организация и технология перерабатывающих производств	Способен организовывать и проводить технологические процессы по переработке и хранению зерна	8	13	4	ORPPZ 2216	Организация работы предприятий по переработке зерна	БД	КВ	2	Экз (устн)
				5	ITPP 3220	Инновационные технологии перерабатывающих производств	БД	КВ	3	Экз(устн)
				5	KKUP HZ 3303	Количественный и качественный учет при приемке и хранении зерна	ПД	КВ	3	Экз(устн)
Технология приемки и хранения зерна	Способен организовать приемку и хранение зерна на элеваторе	8	14	6	PPCPP P 3306	Повышение пищевой ценности продуктов перерабатывающих производств	ПД	КВ	3	Экз(устн)
				7	THZ 4225	Технологическая характеристика зерна	БД	КВ	2	Экз(устн)

				7	ТРНЗ 4307	Технология приемки и хранения зерна	ПД	КВ	3	Экз(устн)
Технология продуктов питания	Способен организовывать все технологические операции на элеваторе, мельницах и крупяных заводах	6	8	7	ТЕР 4308	Технология элеваторной промышленности	ПД	КВ	3	Экз(У)
				7	ТКМ 4309	Технология крупы и муки	ПД	КВ	3	Экз(У)
Модули специальности образовательной программы 2 «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий"»										
Организация и технология перерабатывающих производств	Способен вести количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий из муки, организовывать технологические процессы по производству муки и кондитерских изделий с учетом инновационного подхода	8	13	4	ОР-РМКІ 2216	Организация работы предприятий по производству муки и кондитерских изделий	БД	КВ	2	Экз(У)
				5	ІТРР 3220	Инновационные технологии перерабатывающих производств	БД	КВ	3	Экз(У)
				5	ККУР КІМ 3303	Количественный и качественный учет при производстве кондитерских изделий из муки	ПД	КВ	3	Экз(У)
Технология производства муки, кондитерских и хлебобулочных изделий	Способен организовывать работу пекарни, хлебокомбината и производить продукты перерабатывающих производств повышенной пищевой ценности	8	14	6	РРСРР Р 3306	Повышение пищевой ценности продуктов перерабатывающих производств	ПД	КВ	3	Экз(У)
				7	ОТРМ КІ 4225	Основы технологии производства муки и кондитерских изделий	БД	КВ	2	Экз(У)
				7	ТННІ 4307	Технология хлеба и хлебобулочных изделий	ПД	КВ	3	Экз(У)
Технология продуктов пи-	Способен организовывать технологию макаронного и кондитер-	6	8	7	ТМР	Технология макаронно-	ПД	КВ	3	Экз(У)

тания	ского производства			7	4308 ТКІ 4309	го производства Технология кондитер- ских изделий	ПД	КВ	3	Экз(У)
Дополнительные модули										
Казахский язык	Способен выражать и понимать понятия, мысли, чувства, факты и мнения в письменной и устной формах (слушание, говорение, чтение и письмо), а также взаимодействовать лингвистически соответствующим образом во время учебы, на работе, дома и на отдыхе.	6	9	1,2	КУа 1104 (1,2)	Казахский язык Казахский язык	ООД	ОК	3 3	Экз(У) Экз(У)
Иностранный язык	Владеет основными навыками коммуникации на иностранном языке: способен понимать, выражать и толковать понятия, мысли, факты и мнения как в устной, так и в письменной форме.	8	12	1,2,3	ІҮА 1103 (1, 2) ІҮА 2209	Иностранный язык Иностранный язык Иностранный язык	ООД ООД БД	ОК ОК КВ	3 3 2	Экз(У) Экз(У) Экз(У)
Профессиональная языковая коммуникация	Способен пользоваться государственным и иностранным языком в профессиональной деятельности, научной и практической работе, в общении с зарубежными коллегами, для самообразовательных и других	8	12	5 6 4	РОІҮа 3201 РОІҮа 3202 ДКУа 2214	Профессиональный ка- захский (русский) язык Профессионально- ориентированный ино- странный язык Делопроизводство на казахском языке	БД БД БД	ОК ОК КВ	2 2 2	

	целей.			7	YaSP 4227	Иностранный язык для специальных целей	БД	КВ	2	
Физическая культура	Способен правильно использовать представления о физической культуре и методы физического воспитания для повышения адаптационных резервов организма и укрепления здоровья, обеспечивающих активную профессиональную деятельность.	8	8	1-4	FK 1401(1,2) FK 2401(3,4)	Физическая культура Физическая культура Физическая культура Физическая культура	ДВО	ОК	2 2 2 2	Диф.зачет Диф.зачет Диф.зачет Диф.зачет
Профессиональные практики	Способен оценивать технологическую значимость сырья, правильно выбирать необходимую технику и технологию перерабатывающей отрасли, знать технические требования, предъявляемые к сырью, материалам и готовой продукции, стандарты и технические условия, методы измерения параметров технологических процессов, особенности сертификации продуктов перерабатывающей отрасли, основы гигиены и санитарии, классификацию, ассортимент, потребительские и технологические свойства, требования к качеству продуктов перерабатывающей отрасли, состав, функции и возможности использования специального программного	8	16	2 4,7,8		Учебная практика Производственная практика	ДВО ДВО	ОК ОК	2 6	Диф.зачет Диф.зачет

	обеспечения, составлять и оформлять документы по основным видам своей профессиональной деятельности, вести деловую переписку, знать права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности									
Итоговая аттестация	Способен обеспечить общую интегрированность профессиональной деятельности, развить навыки профессионального творчества, сформировать потребность в дальнейшем повышении образовательного уровня	3	11	8 8		Преддипломная практика Государственный экзамен по специальности Написание и защита дипломной работа(проекта) или сдача государственных экзаменов по двум профилирующим дисциплинам			1 2	Защита отчета Экзамен Защита / 2 экзамена

Сводная таблица, отражающая объем освоенных кредитов в разрезе модулей образовательной программы

Курс обучения	Семестр	Количество осваиваемых модулей	Количество изучаемых дисциплин		Количество кредитов KZ							Всего в часах	ECTS	Количество	
			ОК	КВ	Теорет. обучение	Учебная практика	Физическая культура	Произв. практика	Пред-диплом. практика	Итоговая аттестация	Всего			экз	диф. зачет
1	1	6	5	2	18		2				20	810	30	7	1
	2	2	4	2	17	2	2				21	795	31	6	2
2	3	2	2	6	19		2				21	810	30	8	1
	4	4	2	5	18		2	1			21	930	33	7	2
3	5	2	1	6	19						19	855	28	7	
	6	2	1	5	19						19	855	28	6	
4	7	2		7	19			2			21	930	30	7	1
	8	1						3		3	6	540	30		1
Итого		21	15	33	129	2	8	6		3	148	6045	240	49	8

