

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	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.

¹ 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
«03» 01 2023 г.

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

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

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

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

Эксперт-методолог
С.А. Величкова
«03» 01 2023 г.

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

Информация об изменениях размещается на сайтах:
<http://www.edustandart.by>
<http://www.niho.bsu.by>