

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 животного 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 животного сырья, реализовывать математические модели с использованием современных информационных технологий	1.2
СК-1	Разрабатывать и внедрять безотходные и малоотходные технологии получения биологически безопасных мясных, молочных и рыбных продуктов с заданными качественными характеристиками, современными технологиями их холодильной обработки и хранения, принимать научно обоснованные решения в области переработки эндокрино-ферментного и побочного сырья	2.1.1
СК-2	Применять научные способы биотрансформации сырья при производстве мясной, молочной и рыбной продукции	2.1.2
СК-3	Применять основные концепции рационального, сбалансированного, функционального, адекватного и направленного питания, научные принципы обогащения мясных, молочных и рыбных продуктов	2.2.1
СК-4	Улучшать качественные характеристики продуктов на основе прогнозирования геномных, протеомных, биохимических, микроструктурных, микробиологических, физико-химических, сенсорных и реологических изменений, протекающих в процессе производства и хранения мясных, молочных и рыбных продуктов	2.2.2
СК-5	Разрабатывать и внедрять прогрессивные технологии производства мясных, молочных и рыбных продуктов с использованием микробиологических, ферментных, биокорректирующих, биологически активных и функциональных веществ, пищевых красителей и ароматизаторов	2.2.2
СК-6	Осуществлять анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, совершенствовать технологические процессы переработки мясной, молочной и рыбной 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 мясной, молочной и рыбной продукции	2.3


Разработан в качестве примера реализации образовательного стандарта по специальности 7-06-0721-02 «Производство продуктов питания из животного сырья».

В рамках специальности 7-06-0721-02 «Производство продуктов питания из животного сырья» могут быть реализованы следующие профилизации: Технология мясных, молочных, рыбных продуктов и холодильных производств, Производство и хранение рыбной продукции и др.


¹ Изучение общеобразовательных дисциплин «Философия и методология науки», «Иностранный язык», «Основы информационных технологий» является обязательными для магистрантов – граждан Республики Беларусь.

СОГЛАСОВАНО


Заместитель генерального директора по производству и инвестициям
Могилевского государственного объединения "Мясомолпром"


М.П. С.В.Дубасова
«19» июля 2022 г.

Сопредседатель УМО по химико-технологическому образованию


М.П. М.А.Кирко
«23» 01 2023 г.

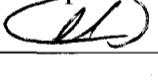
Председатель НМС по технологиям пищевой промышленности


З.В.Василенко
«03» 01 2023 г.

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

СОГЛАСОВАНО

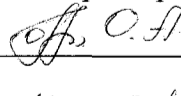
Начальник Главного управления профессионального образования
Министерства образования Республики Беларусь


С.А.Касперович
«13» 01 2023 г.

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


В.В.Титович
2023 г.

Эксперт-нормоконтролер


О.Н.Велимов
«12» 01 2023 г.

Информация об изменениях размещена на сайтах:
<http://www.edustandard.by>
<http://www.nihe.bsu.by>