

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 животного 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 животного 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 животного 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 получения биологически безопасных мясных, молочных и рыбных продуктов с заданными качественными характеристиками, современными технологиями их холодильной обработки и хранения, быть способным принимать научно обоснованные решения в области переработки эндокринно-ферментного и побочного сырья	2.1.1
СК-2	Владеть научными способами биотрансформации сырья при производстве мясной, молочной и рыбной продукции	2.1.2
СК-3	Владеть биохимическими и физиологическими аспектами рационального, сбалансированного, функционального, адекватного и направленного питания, научными принципами обогащения мясных, молочных и рыбных продуктов	2.2.1
СК-4	Быть способным 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	Быть способным 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	Быть способным 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	Быть способным 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 1-49 80 04 «Производство продуктов питания из животного сырья». В рамках специальности 1-49 80 04 «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 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 Главного управления перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь

_____ М.Л.Климова
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

_____ Е.В.Венгурова

«__» _____ 2019 г.