



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	Применять методы научного познания в исследовательской деятельности, генерировать и реализовывать инновационные идеи	1.3, 4.1
УК-2	Развивать инновационную восприимчивость и способность к инновационной деятельности	1.3
УК-3	Осуществлять коммуникации на иностранном языке в академической, научной и профессиональной среде для реализации научно-исследовательской и инновационной деятельности	4.2
УК-4	Решать научно-исследовательские и инновационные задачи на основе применения информационно-коммуникационных технологий	4.3
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 из животного сырья	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, 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	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.

<sup>1</sup> Изучение общеобразовательных дисциплин «Философия и методология науки» и «Иностранный язык» завершается сдачей кандидатского экзамена, общеобразовательной дисциплины «Основы информационных технологий» – кандидатского зачета.

#### СОГЛАСОВАНО

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

\_\_\_\_\_ С.В.Дубасова

М.П.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Сопредседатель УМО по химико-технологическому образованию

\_\_\_\_\_ М.А.Киркор

М.П.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель НМС по технологиям пищевой промышленности

\_\_\_\_\_ З.В.Василенко

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Рекомендован к утверждению Президиумом Совета УМО

по химико-технологическому образованию

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

#### СОГЛАСОВАНО

Начальник Главного управления профессионального образования  
Министерства образования Республики Беларусь

\_\_\_\_\_ С.А.Касперович

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

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

\_\_\_\_\_ И.В.Титович

М.П.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Эксперт-нормоконтролер

\_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.