

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования "Башкирский государственный аграрный университет"

г. Уфа

ДИПЛОМ МАГИСТРА СОТЛИЧИЕМ

100231 0437314

ДОКУМЕНТ ОБ ОБРАЗОВАНИИ И О КВАЛИФИКАЦИИ

Регистрационный номер

18/578

Дата выдачи

26 июня 2021 года

Настоящий диплом свидетельствует о том, что

**ЛАТЬШОВА
ЭМИЛИЯ ХАМЗИЕВНА**

освоил(а) программу магистратуры по направлению подготовки

19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

и успешно прошел(ла) государственную итоговую аттестацию

Решением Государственной экзаменационной комиссии
присвоена квалификация

МАГИСТР

Протокол № 2 от « 23 » июня 2021 г.

Председатель
Государственной
экзаменационной ком.

Руководитель органи-
зации, осуществляющей обу-
дательность



Исламгулова И.Н.

Габитов И.И.

КОПИЯ

Российская Федерация

Город Уфа Республики Башкортостан

Двадцать четвертого сентября две тысячи двадцать четвертого года

Я, Салахова Файруза Назиповна, нотариус нотариального округа город Уфа Республики Башкортостан, свидетельствую верность копии с представленного мне документа. Зарегистрировано в реестре: № 03/112-п/03-2024-2-807.

Уплачено за совершение нотариального действия: 300 руб. 00 коп.

Ф.Н.Салахова



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ



ДИПЛОМ МАГИСТРА

СОГЛАСИЕМ



1. СВЕДЕНИЯ О ЛИЧНОСТИ ОБЛАДАТЕЛЯ ДИПЛОМА

РОССИЙСКАЯ
ФЕДЕРАЦИЯ



Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
"Башкирский государственный
аграрный университет"

Фамилия

ЛАТЫПОВА

Имя

ЭМИЛИЯ

Отчество

ХАМЗИЕВНА

Дата рождения

04 марта 1995 года

г. Уфа

Предыдущий документ об образовании или об образовании и о квалификации

Диплом бакалавра, 2019 год

ПРИЛОЖЕНИЕ
К ДИПЛОМУ

МАГИСТРА

С ОТЛИЧИЕМ

100231 0343028

Регистрационный
номер

18/578

Дата выдачи

26 июня 2021 года

2. СВЕДЕНИЯ О КВАЛИФИКАЦИИ

Решением Государственной экзаменационной комиссии присвоена
квалификация

МАГИСТР

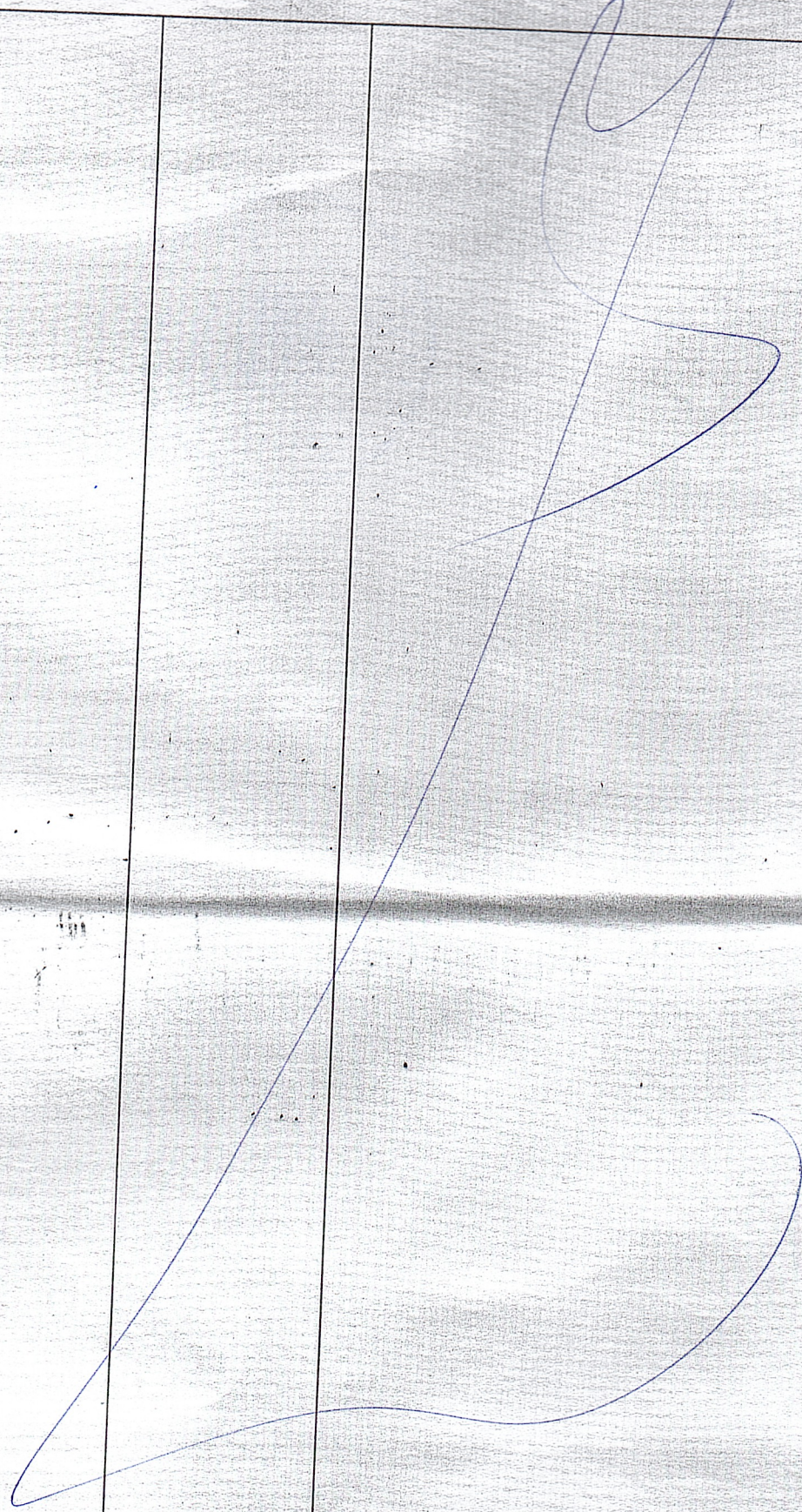
19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Срок освоения программы магистратуры в очной форме обучения

2 года

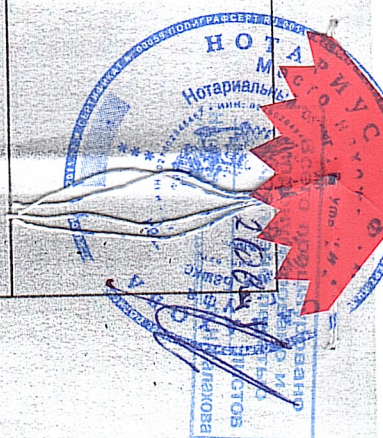
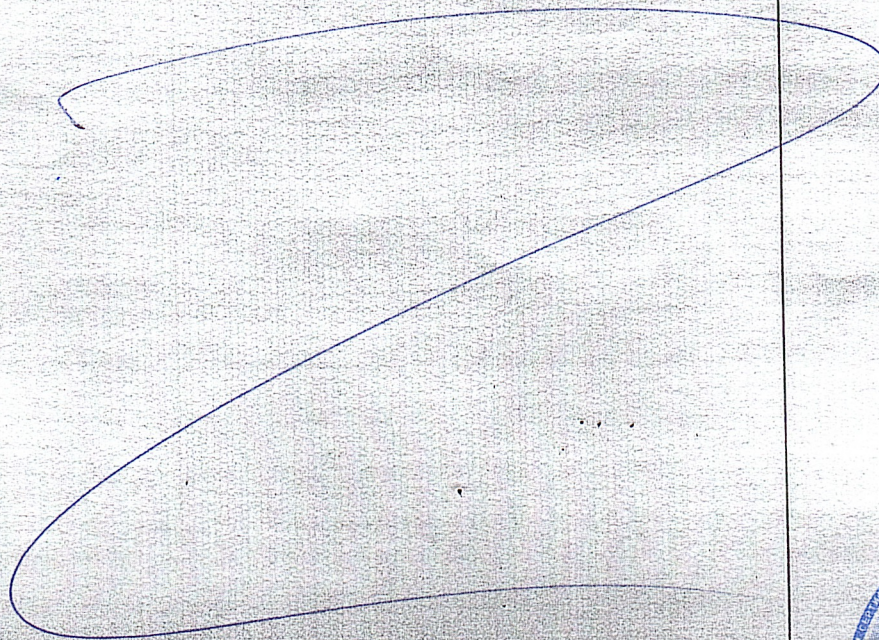
3. СВЕДЕНИЯ О СОДЕРЖАНИИ И РЕЗУЛЬТАТАХ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ МАГИСТРАТУРЫ

| Наименование дисциплин (модулей) программы, вид практики | Количество зачетных единиц/ академических часов | Оценка |
|---|---|----------------|
| Методы оптимальных решений | 2 з.е. | зачтено |
| Управление проектами | 3 з.е. | зачтено |
| Социальное управление и технологии групповой работы | 2 з.е. | зачтено |
| Иностранный язык в профессиональной деятельности | 2 з.е. | зачтено |
| Деловые коммуникации | 2 з.е. | зачтено |
| Философские проблемы современного общества | 2 з.е. | зачтено |
| Психология личностного роста | 2 з.е. | зачтено |
| Физико-химические основы и общие принципы переработки мясного сырья | 4 з.е. | отлично |
| Химия вкуса, цвета и аромата | 4 з.е. | отлично |
| Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | 4 з.е. | отлично |
| Современные методы анализа качества комбинированных продуктов питания | 3 з.е. | зачтено |
| Научные и практические основы производства продуктов функционального назначения | 6 з.е. | хорошо |
| Современное оборудование и средства технологического оснащения перерабатывающих предприятий | 4 з.е. | отлично |
| Биотехнологические процессы в производстве мясопродуктов | 3 з.е. | хорошо |
| Проектирование комбинированных продуктов питания с основами моделирования | 4 з.е. | отлично |
| Метрологическое обеспечение технологического процесса мясоперерабатывающей промышленности | 3 з.е. | зачтено |
| Современные технологии улаковывания и хранения мясных продуктов | 3 з.е. | зачтено |
| Технология продуктов лечебно-профилактического назначения | 4 з.е. | зачтено |
| Рациональное использование ресурсов мясной промышленности | 54 з.е. | X |
| Практики в том числе: | | |
| Научно-исследовательская работа | 36 з.е. | зачтено |
| Производственная практика, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (технологическая практика) | 9 з.е. | отлично |
| Производственная практика, преддипломная практика | 9 з.е. | отлично |
| Государственная итоговая аттестация в том числе: | 6 з.е. | X |
| Государственные экзамены: | | |
| Государственный экзамен | X | не выполнял(а) |
| Выпускная квалификационная работа: | X | отлично |
| Разработка технологии и рецептуры мясных полуфабрикатов с применением бетулина | | |
| Общая трудоемкость образовательной программы, в том числе объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем: | 60 120 з.е. 2614 час. | X X |

| Оценка | Количество зачетных единиц/ академических часов | Наименование Дисциплин (модулей) программы, вид практики |
|--------|--|--|
| | |  |

4. КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (ПРОЕКТЫ)

ОЦЕНКА



5. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Форма обучения: очная

Направленность (профиль) образовательной программы: Технология мяса и мясных продуктов.

Российская Федерация

Город Уфа Республики Башкортостан

Двадцать четвёртого сентября две тысячи двадцать четвёртого года

Я, Салахова Файруза Назиповна, нотариус нотариального округа город Уфа Республики Башкортостан, свидетельствую верность копии с представленного мне документа.

Зарегистрировано в реестре: № 03/112-н/03-2024-2-808.

Уплачено за совершение нотариального действия: 600 руб. 00 коп.

Ф.Н.Салахова

Руководитель организации,
осуществляющей образовательную
деятельность

Габитов И.И.

БЕЗ ДИПЛОМА НЕДЕЙСТВИТЕЛЬНО

Настоящее приложение содержит 4 страниц