

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Хохлова Елена Васильевна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 16.08.2023 10:47:59
Уникальный программный ключ:
3da23558815b077cfe6ff3f8bf91c4a78a77e0aa

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 9 от 25.04.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

И.о. проректора
по УВРиМП

УТВЕРЖДАЮ


"26" 04 2022 г. Хохлова Е.В.

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология мясных, молочных и рыбных продуктов

Кафедра: Технологии хранения и переработки продуктов животноводства
Институт: Технологический

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 4г

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

производственно-технологический

СОГЛАСОВАНО

И.о. начальника УМУ

 / Матвеев А.С./

Начальник УО

 / Сашина Л.М./

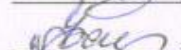
И.о. директора института

 / Бредихин С.А./

И.о. зав. кафедрой

 / Грикшас С.А./

Руководитель ОПОП

 / Красуля О.Н./

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технология мясных, молочных и рыбных продуктов

Кафедра: Технологии хранения и переработки продуктов животноводства

Институт: Технологический

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 4 г.

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

производственно-технологический

Календарный учебный график 2025-2026 г.

| Мес | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | | Ноябрь | | | | | Декабрь | | | | | Январь | | | | | Февраль | | | | | Март | | | | | Апрель | | | | | Май | | | | | Июнь | | | | | Июль | | | | | Август | | | | | | | | | | |
|-----|----------|----|----|----|----|---------|----|----|----|---|--------|----|----|---|----|---------|----|----|----|----|--------|----|---|----|----|---------|---|----|----|----|------|----|----|----|----|--------|----|----|----|---|-----|----|----|----|----|------|----|----|---|----|------|----|----|----|----|--------|----|---|----|----|----|---|----|----|----|----|
| Пн | | 8 | 15 | 22 | 29 | 6 | 13 | 20 | 27 | 3 | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 2 | 9 | 16 | 23 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 6 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 6 | 13 | 20 | 27 | 3 | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 6 | 13 | 20 | 27 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 |
| Вт | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 7 | 14 | 21 | 28 | 4 | 11 | 18 | 25 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 6 | 13 | 20 | 27 | 3 | 10 | 17 | 24 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 | 5 | 12 | 19 | 26 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 7 | 14 | 21 | 28 | 4 | 11 | 18 | 25 | 4 | 11 | 18 | 25 | 25 | | | | | | | | | |
| Ср | 3 | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 | 4 | 11 | 18 | 25 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 6 | 13 | 20 | 27 | 3 | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 5 | 12 | 19 | 26 | 26 | | | | | | | | | |
| Чт | 4 | 11 | 18 | 25 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 6 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 5 | 12 | 19 | 26 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 7 | 14 | 21 | 28 | 4 | 11 | 18 | 25 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 6 | 13 | 20 | 27 | 27 | | | | | | | | | | | | | |
| Пт | 5 | 12 | 19 | 26 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 | 5 | 12 | 19 | 26 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 6 | 13 | 20 | 27 | 6 | 13 | 20 | 27 | 3 | 10 | 17 | 24 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 | 28 | | | | | | | | | | | | | |
| Сб | 6 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 6 | 13 | 20 | 27 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 | 7 | 14 | 21 | 28 | 4 | 11 | 18 | 25 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 6 | 13 | 20 | 27 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 29 | | | | | | | | | | | | | |
| Вс | 7 | 14 | 21 | 28 | 5 | 12 | 19 | 26 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 7 | 14 | 21 | 28 | 4 | 11 | 18 | 25 | 1 | 8 | 15 | 22 | 1 | 8 | 15 | 22 | 29 | 5 | 12 | 19 | 26 | 3 | 10 | 17 | 24 | 31 | 7 | 14 | 21 | 28 | 5 | 12 | 19 | 26 | 2 | 9 | 16 | 23 | 30 | 30 | | | | | | | | | | | | | |
| Пн | | | | | П | | | | | | | | | | | | | * | | | Э | К | | | * | | | | * | | | | | Э | П | П | К | | Г | | | | Д | | | | | | | | | К | | | | | | | | | | | | | | |
| Вт | П | | | | | | | | | * | | | | | | | | * | Э | | К | | | | | | | | | | | | | Э | П | П | Г | | Д | | | | Д | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ср | П | П | П | | | | | | | | | | | | | | | * | Э | Э | К | | | | | | | | | | | | | Э | П | П | Г | Г | Д | Д | Д | К | К | К | К | К | К | К | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Чт | П | | | | | | | | | | | | | * | * | Э | Э | | | | К | | | | | | | | | | | | | П | П | П | Г | | Д | | | | К | К | К | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Пт | П | | | | | | | | | | | | | * | | Э | Э | | | | К | | | | | | | | | * | * | П | П | Г | | * | | | | К | К | К | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Сб | П | | | | | | | | | | | | | * | | Э | Э | | | | К | | | | | | | | | * | П | К | Г | | Д | | | | К | К | К | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Сводные данные

| | | Курс 1 | | | Курс 2 | | | Курс 3 | | | Курс 4 | | | Итого |
|-------------------|--|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| | | Сем. 1 | Сем. 2 | Всего | Сем. 3 | Сем. 4 | Всего | Сем. 5 | Сем. 6 | Всего | Сем. 7 | Сем. 8 | Всего | |
| | Теоретическое обучение | 17 4/6 | 16 | 33 4/6 | 17 1/6 | 17 2/6 | 34 3/6 | 17 2/6 | 17 | 34 2/6 | 13 4/6 | 12 2/6 | 26 | 128 3/6 |
| Э | Экзаменационные сессии | 1 2/6 | 3 4/6 | 5 | 2 2/6 | 3 | 5 2/6 | 1 3/6 | 1 4/6 | 3 1/6 | 2 | 3/6 | 2 3/6 | 16 |
| У | Учебная практика | | 3 2/6 | 3 2/6 | | 2 4/6 | 2 4/6 | | | | | | | 6 |
| П | Производственная практика | | | | | | | | 4 | 4 | 4 | 2 | 6 | 10 |
| Д | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | | | | | | | | | | 4 | 4 | 4 |
| Г | Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена | | | | | | | | | | | 2 | 2 | 2 |
| К | Продолжительность каникул | 20 дн | 35 дн | 55 дн | 15 дн | 38 дн | 53 дн | 19 дн | 39 дн | 58 дн | 7 дн | 58 дн | 65 дн | 231 дн |
| * | Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья) | 7 дн | 7 дн | 14 дн | 8 дн | 5 дн | 13 дн | 9 дн | 6 дн | 15 дн | 8 дн | 6 дн | 14 дн | 56 дн |
| Продолжительность | | 161 дн | 204 дн | 365 дн | 161 дн | 205 дн | 366 дн | 161 дн | 205 дн | 366 дн | 154 дн | 210 дн | 364 дн | |
| Студентов | | | | | | | | | | | | | | 1 |
| Групп | | | | | | | | | | | | | | |

| Индекс | Содержание | Тип |
|---------------|---|-----|
| УК-1 | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач | УК |
| УК-1.1 | Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, в том числе с использованием цифровых инструментов | - |
| Б1.О.02 | Философия | |
| Б1.О.03 | Введение в информационные технологии | |
| Б1.О.06 | Химия | |
| Б1.О.07 | Физика | |
| Б1.О.11 | Прикладная механика | |
| Б1.О.18 | Микробиология | |
| Б1.О.33 | Психология | |
| Б1.В.01 | Методы и средства измерений | |
| Б1.В.03 | Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения | |
| Б1.В.05 | Начертательная геометрия | |
| Б1.В.18 | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Управление качеством продуктов питания животного происхождения | |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств) | |
| Б2.В.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства) | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-1.2 | Находит и критически анализирует информацию, в том числе на цифровых платформах, необходимую для решения поставленной задачи | - |
| Б1.О.02 | Философия | |
| Б1.О.03 | Введение в информационные технологии | |
| Б1.О.18 | Микробиология | |
| Б1.О.33 | Психология | |
| Б1.В.03 | Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения | |
| Б1.В.16 | Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий | |
| Б1.В.18 | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Товароведение молока и молочных продуктов | |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Товароведение мяса и мясных продуктов | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств) | |
| Б2.В.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства) | |

| | | |
|---------------|---|---|
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-1.3 | Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, в том числе с использованием цифрового инструментария | - |
| Б1.О.02 | Философия | |
| Б1.О.03 | Введение в информационные технологии | |
| Б1.О.05 | Математика | |
| Б1.О.06 | Химия | |
| Б1.О.07 | Физика | |
| Б1.О.11 | Прикладная механика | |
| Б1.О.24 | Реология | |
| Б1.О.33 | Психология | |
| Б1.В.01 | Методы и средства измерений | |
| Б1.В.03 | Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения | |
| Б1.В.05 | Начертательная геометрия | |
| Б1.В.18 | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Товароведение молока и молочных продуктов | |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Товароведение мяса и мясных продуктов | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств) | |
| Б2.В.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства) | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-1.4 | Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности | - |
| Б1.О.02 | Философия | |
| Б1.О.03 | Введение в информационные технологии | |
| Б1.О.33 | Психология | |
| Б1.В.03 | Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения | |
| Б1.В.18 | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| Б2.В.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств) | |
| Б2.В.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства) | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |

| | | | |
|--------|---------------|--|----|
| | Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | |
| | Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| | Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-1.5 | | Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи, в том числе с использованием цифрового инструментария | - |
| | Б1.О.02 | Философия | |
| | Б1.О.03 | Введение в информационные технологии | |
| | Б1.О.33 | Психология | |
| | Б1.В.03 | Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения | |
| | Б1.В.18 | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания | |
| | Б2.В.01 | Учебная практика | |
| | Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| | Б2.В.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств) | |
| | Б2.В.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства) | |
| | Б2.В.02 | Производственная практика | |
| | Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | |
| | Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| | Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-2 | | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | УК |
| УК-2.1 | | Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач | - |
| | Б1.О.25 | Правоведение | |
| | Б1.О.32 | Физиология питания | |
| | Б1.О.33 | Психология | |
| | Б1.О.35 | Экономическая теория | |
| | Б1.В.18 | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания | |
| | Б2.В.01 | Учебная практика | |
| | Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| | Б2.В.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств) | |
| | Б2.В.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства) | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-2.2 | | Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений | - |
| | Б1.О.25 | Правоведение | |
| | Б1.О.30 | Маркетинг | |
| | Б1.О.32 | Физиология питания | |
| | Б1.О.33 | Психология | |
| | Б1.О.35 | Экономическая теория | |
| | Б1.В.16 | Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий | |
| | Б1.В.18 | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания | |

| | | |
|---------------|--|----|
| B2.B.01 | Учебная практика | |
| B2.B.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| B2.B.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств) | |
| B2.B.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства) | |
| B3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-2.3 | Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время, в том числе с использованием цифровых технологий | - |
| B1.O.25 | Правоведение | |
| B1.O.32 | Физиология питания | |
| B1.O.33 | Психология | |
| B1.O.35 | Экономическая теория | |
| B1.B.18 | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания | |
| B2.B.01 | Учебная практика | |
| B2.B.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| B2.B.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств) | |
| B2.B.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства) | |
| B3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-2.4 | Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта | - |
| B1.O.25 | Правоведение | |
| B1.O.32 | Физиология питания | |
| B1.O.33 | Психология | |
| B1.O.35 | Экономическая теория | |
| B1.B.18 | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания | |
| B2.B.01 | Учебная практика | |
| B2.B.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| B2.B.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств) | |
| B2.B.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства) | |
| B3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-3 | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде | УК |
| УК-3.1 | Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде, в том числе в цифровой среде | - |
| B1.O.01 | История (история России, всеобщая история) | |
| B1.O.02 | Философия | |
| B1.O.03 | Введение в информационные технологии | |
| B1.O.15 | Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения | |
| B1.O.15.02 | Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения | |
| B1.O.20 | Русский язык и культура речи | |
| B1.O.29 | Менеджмент | |
| B1.O.33 | Психология | |
| B2.B.01 | Учебная практика | |
| B2.B.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| B2.B.02 | Производственная практика | |

| | | | |
|--------|---------------|---|---|
| | Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-3.2 | | Понимает особенности поведения групп людей в сфере перерабатывающих производств и учитывает их в своей деятельности, в том числе в рамках взаимодействия в цифровой среде | - |
| | Б1.О.01 | История (история России, всеобщая история) | |
| | Б1.О.02 | Философия | |
| | Б1.О.03 | Введение в информационные технологии | |
| | Б1.О.15 | Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения | |
| | Б1.О.15.02 | Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения | |
| | Б1.О.20 | Русский язык и культура речи | |
| | Б1.О.29 | Менеджмент | |
| | Б1.О.30 | Маркетинг | |
| | Б1.О.33 | Психология | |
| | Б2.В.01 | Учебная практика | |
| | Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| | Б2.В.02 | Производственная практика | |
| | Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-3.3 | | Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата, в том числе в цифровой среде | - |
| | Б1.О.01 | История (история России, всеобщая история) | |
| | Б1.О.02 | Философия | |
| | Б1.О.03 | Введение в информационные технологии | |
| | Б1.О.15 | Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения | |
| | Б1.О.15.02 | Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения | |
| | Б1.О.20 | Русский язык и культура речи | |
| | Б1.О.33 | Психология | |
| | Б2.В.01 | Учебная практика | |
| | Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| | Б2.В.02 | Производственная практика | |
| | Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-3.4 | | Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом | - |
| | Б1.О.01 | История (история России, всеобщая история) | |
| | Б1.О.02 | Философия | |
| | Б1.О.03 | Введение в информационные технологии | |
| | Б1.О.15 | Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения | |
| | Б1.О.15.02 | Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения | |
| | Б1.О.20 | Русский язык и культура речи | |
| | Б1.О.29 | Менеджмент | |
| | Б1.О.33 | Психология | |
| | Б2.В.01 | Учебная практика | |

| | | | |
|--------|---------------|---|----|
| | Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| | Б2.В.02 | Производственная практика | |
| | Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-4 | | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | УК |
| УК-4.1 | | Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, в т.ч. в рамках норм цифрового этикета | - |
| | Б1.О.04 | Иностранный язык | |
| | Б1.О.20 | Русский язык и культура речи | |
| | Б1.О.33 | Психология | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-4.2 | | Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках | - |
| | Б1.О.03 | Введение в информационные технологии | |
| | Б1.О.04 | Иностранный язык | |
| | Б1.О.20 | Русский язык и культура речи | |
| | Б1.О.33 | Психология | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-4.3 | | Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, нормы цифрового этикета | - |
| | Б1.О.04 | Иностранный язык | |
| | Б1.О.20 | Русский язык и культура речи | |
| | Б1.О.33 | Психология | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-4.4 | | Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической среде (в том числе цифровой академической среде), внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям, уважая высказывания | - |
| | Б1.О.04 | Иностранный язык | |
| | Б1.О.20 | Русский язык и культура речи | |
| | Б1.О.33 | Психология | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-4.5 | | Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно | - |
| | Б1.О.04 | Иностранный язык | |
| | Б1.О.20 | Русский язык и культура речи | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-5 | | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | УК |
| УК-5.1 | | Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, том числе с использованием различных цифровых средств | - |
| | Б1.О.01 | История (история России, всеобщая история) | |
| | Б1.О.02 | Философия | |
| | Б1.О.04 | Иностранный язык | |
| | Б1.О.20 | Русский язык и культура речи | |
| | Б1.О.33 | Психология | |

| | | | |
|--------|---------------|---|----|
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-5.2 | | Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории | - |
| | Б1.О.01 | История (история России, всеобщая история) | |
| | Б1.О.02 | Философия | |
| | Б1.О.04 | Иностранный язык | |
| | Б1.О.33 | Психология | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-5.3 | | Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции, в том числе с использованием цифровой среды | - |
| | Б1.О.01 | История (история России, всеобщая история) | |
| | Б1.О.02 | Философия | |
| | Б1.О.04 | Иностранный язык | |
| | Б1.О.33 | Психология | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-6 | | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни | УК |
| УК-6.1 | | Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы | - |
| | Б1.О.02 | Философия | |
| | Б1.О.31 | Введение в профессиональную деятельность | |
| | Б1.О.33 | Психология | |
| | Б1.В.ДВ.12.01 | Базовая физическая культура | |
| | Б1.В.ДВ.12.02 | Базовые виды спорта | |
| | Б2.В.01 | Учебная практика | |
| | Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| | Б2.В.02 | Производственная практика | |
| | Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | |
| | Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| | Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-6.2 | | Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда | - |
| | Б1.О.02 | Философия | |
| | Б1.О.31 | Введение в профессиональную деятельность | |
| | Б1.О.33 | Психология | |
| | Б1.В.ДВ.12.01 | Базовая физическая культура | |
| | Б1.В.ДВ.12.02 | Базовые виды спорта | |
| | Б2.В.01 | Учебная практика | |
| | Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| | Б2.В.02 | Производственная практика | |
| | Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | |

| | | |
|---------------|--|---|
| B2.B.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| B2.B.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| B3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-6.3 | Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда | - |
| B1.O.02 | Философия | |
| B1.O.31 | Введение в профессиональную деятельность | |
| B1.O.33 | Психология | |
| B1.B.ДВ.12.01 | Базовая физическая культура | |
| B1.B.ДВ.12.02 | Базовые виды спорта | |
| B2.B.01 | Учебная практика | |
| B2.B.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| B2.B.02 | Производственная практика | |
| B2.B.02.01(П) | Технологическая практика | |
| B2.B.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| B2.B.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| B3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-6.4 | Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата | - |
| B1.O.02 | Философия | |
| B1.O.30 | Маркетинг | |
| B1.O.31 | Введение в профессиональную деятельность | |
| B1.O.33 | Психология | |
| B1.B.ДВ.12.01 | Базовая физическая культура | |
| B1.B.ДВ.12.02 | Базовые виды спорта | |
| B2.B.01 | Учебная практика | |
| B2.B.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| B2.B.02 | Производственная практика | |
| B2.B.02.01(П) | Технологическая практика | |
| B2.B.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| B2.B.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| B3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-6.5 | Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков | - |
| B1.O.02 | Философия | |
| B1.O.31 | Введение в профессиональную деятельность | |
| B1.O.33 | Психология | |
| B1.B.ДВ.12.01 | Базовая физическая культура | |
| B1.B.ДВ.12.02 | Базовые виды спорта | |
| B2.B.01 | Учебная практика | |
| B2.B.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| B2.B.02 | Производственная практика | |
| B2.B.02.01(П) | Технологическая практика | |

| | | | |
|--------|---------------|--|----|
| | Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| | Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-7 | | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности | УК |
| УК-7.1 | | Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни | - |
| | Б1.О.28 | Физическая культура и спорт | |
| | Б1.В.ДВ.12.01 | Базовая физическая культура | |
| | Б1.В.ДВ.12.02 | Базовые виды спорта | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-7.2 | | Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности | - |
| | Б1.О.28 | Физическая культура и спорт | |
| | Б1.В.ДВ.12.01 | Базовая физическая культура | |
| | Б1.В.ДВ.12.02 | Базовые виды спорта | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-8 | | Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | УК |
| УК-8.1 | | Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия труда на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты | - |
| | Б1.О.09 | Безопасность жизнедеятельности | |
| | Б2.В.02 | Производственная практика | |
| | Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-8.2 | | Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте | - |
| | Б1.О.09 | Безопасность жизнедеятельности | |
| | Б2.В.02 | Производственная практика | |
| | Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-8.3 | | Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте, в т.ч. с помощью средств защиты | - |
| | Б1.О.09 | Безопасность жизнедеятельности | |
| | Б2.В.02 | Производственная практика | |
| | Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-8.4 | | Принимает участие в спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятиях в случае возникновения чрезвычайных ситуаций | - |
| | Б1.О.09 | Безопасность жизнедеятельности | |
| | Б2.В.02 | Производственная практика | |
| | Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-9 | | Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах | УК |
| УК-9.1 | | Знать особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах | - |
| | Б1.О.33 | Психология | |

| | | | |
|---------|---------------|---|----|
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-9.2 | | Уметь планировать и осуществлять профессиональную деятельность на основе применения базовых дефектологических знаний с различным контингентом | - |
| | Б1.О.33 | Психология | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-9.3 | | Владеть навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами, имеющими различные психофизические особенности, психические и (или) физические недостатки, на основе применения базовых дефектологических знаний | - |
| | Б1.О.33 | Психология | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-10 | | Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности | УК |
| УК-10.1 | | Обладает базовыми знаниями об основных законах и закономерностях функционирования экономики; основах экономической теории, необходимых для решения профессиональных и социальных задач в условиях цифровой трансформации | - |
| | Б1.О.35 | Экономическая теория | |
| | Б1.В.17 | Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка | |
| | Б2.В.02 | Производственная практика | |
| | Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-10.2 | | Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности в условиях цифровой трансформации | - |
| | Б1.О.15 | Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения | |
| | Б1.О.15.01 | Экономика предприятия по производству продуктов питания животного происхождения | |
| | Б1.О.15.02 | Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения | |
| | Б1.О.30 | Маркетинг | |
| | Б1.О.35 | Экономическая теория | |
| | Б2.В.02 | Производственная практика | |
| | Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-10.3 | | Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач в условиях цифровой трансформации | - |
| | Б1.О.15 | Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения | |
| | Б1.О.15.01 | Экономика предприятия по производству продуктов питания животного происхождения | |
| | Б1.О.15.02 | Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения | |
| | Б1.О.30 | Маркетинг | |
| | Б1.О.35 | Экономическая теория | |
| | Б2.В.02 | Производственная практика | |
| | Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-11 | | Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности | УК |
| УК-11.1 | | Обладает базовыми знаниями о действующих правовых нормах, обеспечивающих борьбу с современными угрозами национальной безопасности в профессиональной деятельности | - |
| | Б1.О.14 | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности | |
| | Б1.О.25 | Правоведение | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |

| | | |
|----------|---|-----|
| УК-11.2 | Осуществляет социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, сформированной гражданской позиции и нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению | - |
| Б1.О.14 | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности | |
| Б1.О.25 | Правоведение | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-11.3 | Владеет правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям угроз национальной безопасности | - |
| Б1.О.14 | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности | |
| Б1.О.21 | Метрология и стандартизация | |
| Б1.О.25 | Правоведение | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-1 | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности | ОПК |
| ОПК-1.1 | Обладает базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности | - |
| Б1.О.03 | Введение в информационные технологии | |
| Б1.О.08 | Инженерная и компьютерная графика | |
| Б1.О.27 | Автоматизированные системы управления | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-1.2 | Осуществляет поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач профессиональной деятельности | - |
| Б1.О.03 | Введение в информационные технологии | |
| Б1.О.08 | Инженерная и компьютерная графика | |
| Б1.О.27 | Автоматизированные системы управления | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-1.3 | Применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности | - |
| Б1.О.03 | Введение в информационные технологии | |
| Б1.О.08 | Инженерная и компьютерная графика | |
| Б1.О.27 | Автоматизированные системы управления | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-2 | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности | ОПК |
| ОПК-2.1 | Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности | - |
| Б1.О.05 | Математика | |
| Б1.О.06 | Химия | |
| Б1.О.07 | Физика | |
| Б1.О.10 | Биохимия | |
| Б1.О.11 | Прикладная механика | |
| Б1.О.16 | Биология | |
| Б1.О.17 | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | |
| Б1.О.18 | Микробиология | |
| Б1.О.24 | Реология | |
| Б1.О.32 | Физиология питания | |
| Б1.О.34 | Экология | |

| | | | |
|---------|------------|--|-----|
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-2.2 | | Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач технологии продуктов питания животного происхождения | - |
| | Б1.О.05 | Математика | |
| | Б1.О.06 | Химия | |
| | Б1.О.07 | Физика | |
| | Б1.О.10 | Биохимия | |
| | Б1.О.16 | Биология | |
| | Б1.О.18 | Микробиология | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-2.3 | | Владеет навыками теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности | - |
| | Б1.О.06 | Химия | |
| | Б1.О.07 | Физика | |
| | Б1.О.10 | Биохимия | |
| | Б1.О.16 | Биология | |
| | Б1.О.18 | Микробиология | |
| | Б1.О.34 | Экология | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-3 | | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов | ОПК |
| ОПК-3.1 | | Способен осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и размещение технологического оборудования для производства продуктов питания животного происхождения с использованием цифровых средств и технологий | - |
| | Б1.О.08 | Инженерная и компьютерная графика | |
| | Б1.О.12 | Тепло- и хладотехника | |
| | Б1.О.13 | Электротехника и электроника | |
| | Б1.О.19 | Процессы и аппараты перерабатывающих производств | |
| | Б1.О.26 | Процессы и аппараты перерабатывающих производств | |
| | Б1.О.26.01 | Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-3.2 | | Способен вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на основе применения современных цифровых средств и технологий | - |
| | Б1.О.12 | Тепло- и хладотехника | |
| | Б1.О.13 | Электротехника и электроника | |
| | Б1.О.19 | Процессы и аппараты перерабатывающих производств | |
| | Б1.О.23 | Общая технология отрасли | |
| | Б1.О.26 | Процессы и аппараты перерабатывающих производств | |
| | Б1.О.26.01 | Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-3.3 | | Способен осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации оборудования на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций, современных цифровых средств и технологий | - |
| | Б1.О.12 | Тепло- и хладотехника | |
| | Б1.О.13 | Электротехника и электроника | |
| | Б1.О.19 | Процессы и аппараты перерабатывающих производств | |
| | Б1.О.23 | Общая технология отрасли | |

| | | | |
|---------|------------|---|-----|
| | Б1.О.26.01 | Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-4 | | Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения | ОПК |
| ОПК-4.1 | | Использует теоретические знания и практические навыки в технологии продуктов питания животного происхождения | - |
| | Б1.О.12 | Тепло- и хладотехника | |
| | Б1.О.13 | Электротехника и электроника | |
| | Б1.О.19 | Процессы и аппараты перерабатывающих производств | |
| | Б1.О.23 | Общая технология отрасли | |
| | Б1.О.26 | Процессы и аппараты перерабатывающих производств | |
| | Б1.О.26.01 | Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли | |
| | Б1.О.31 | Введение в профессиональную деятельность | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-4.2 | | Использует справочные материалы для осуществления технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения | - |
| | Б1.О.19 | Процессы и аппараты перерабатывающих производств | |
| | Б1.О.23 | Общая технология отрасли | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-4.3 | | Использует знания о физико-химических и биохимических параметрах сырья и вспомогательных материалов в технологии производства продуктов питания животного происхождения | - |
| | Б1.О.10 | Биохимия | |
| | Б1.О.23 | Общая технология отрасли | |
| | Б1.О.24 | Реология | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-4.4 | | Контролирует качество и безопасность продуктов питания животного происхождения | - |
| | Б1.О.22 | Биологическая безопасность пищевых систем | |
| | Б1.О.23 | Общая технология отрасли | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-5 | | Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения | ОПК |
| ОПК-5.1 | | Использует знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных и рыб в технологии молочных, мясных и рыбных продуктов | - |
| | Б1.О.16 | Биология | |
| | Б1.О.17 | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | |
| | Б1.О.23 | Общая технология отрасли | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-5.2 | | Владеет методами первичной обработки и переработки молока, мяса и рыбы | - |
| | Б1.О.12 | Тепло- и хладотехника | |
| | Б1.О.19 | Процессы и аппараты перерабатывающих производств | |
| | Б1.О.23 | Общая технология отрасли | |
| | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-5.3 | | Владеет методами оценки качества молочных, мясных и рыбных продуктов | - |
| | Б1.О.21 | Метрология и стандартизация | |
| | Б1.О.23 | Общая технология отрасли | |

| | | |
|-------------------------------|--|----|
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-5.4 | Применяет ресурсосберегающие технологии в производстве продуктов питания животного происхождения | - |
| Б1.О.19 | Процессы и аппараты перерабатывающих производств | |
| Б1.О.23 | Общая технология отрасли | |
| Б1.О.26 | Процессы и аппараты перерабатывающих производств | |
| Б1.О.26.01 | Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| Тип задач проф. деятельности: | научно-исследовательский | |
| ПКос-4 | Способен использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов по математическому моделированию процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований по технологии продуктов питания животного происхождения | ПК |
| ПКос-4.1 | Изучает и осваивает современные информационные и компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области | - |
| Б1.О.03 | Введение в информационные технологии | |
| Б1.О.08 | Инженерная и компьютерная графика | |
| Б1.О.27 | Автоматизированные системы управления | |
| Б1.В.08 | Проектирование предприятий отрасли | |
| Б1.В.18 | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.11.01 | Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов | |
| Б1.В.ДВ.11.02 | Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-4.2 | Изучает и осваивает пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов по моделированию процессов и объектов при производстве продуктов питания животного происхождения | - |
| Б1.В.08 | Проектирование предприятий отрасли | |
| Б1.В.18 | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.11.01 | Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов | |
| Б1.В.ДВ.11.02 | Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-5 | Способен измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок по технологии продуктов питания животного происхождения | ПК |
| ПКос-5.1 | Обладает знанием отечественных и зарубежных источников о научно-технической информации в области технологии продуктов питания животного происхождения, используя для поиска данных соответствующие цифровые платформы | - |
| Б1.В.04 | Биотехнология продуктов животного происхождения | |
| Б1.В.06 | Молоковедение | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Товароведение молока и молочных продуктов | |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Товароведение мяса и мясных продуктов | |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Научные основы производства молочных продуктов | |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Научные основы производства мясных и рыбных продуктов | |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Биоконверсия продукции животноводства | |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности | |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Инновационное развитие техники пищевых технологий | |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Организация технологического потока | |

| | | |
|-------------------------------|---|----|
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-5.2 | Осваивает новые приборы и методы исследования сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения | - |
| Б1.В.03 | Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-5.3 | Знает методики проведения исследований по оценке сырья и готовой продукции животного происхождения, включая цифровую обработку полученных результатов | - |
| Б1.В.03 | Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения | |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Методика выполнения экспериментальных исследований | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Статистическая обработка результатов исследований | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-5.4 | Анализирует и обобщает результаты исследований для составления обзоров, отчетов и научных публикаций по вопросам производства продуктов питания животного происхождения | - |
| Б1.В.17 | Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка | |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Методика выполнения экспериментальных исследований | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Статистическая обработка результатов исследований | |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Научные основы производства молочных продуктов | |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Научные основы производства мясных и рыбных продуктов | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| Тип задач проф. деятельности: | производственно-технологический | |
| ПКос-1 | Способен организовывать контроль качества сырья и вспомогательных материалов, хода технологических процессов и качества готовой продукции, в том числе с использованием цифровых инструментов | ПК |
| ПКос-1.1 | Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов | - |
| Б1.В.02 | Биохимия молока и мяса | |
| Б1.В.03 | Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения | |
| Б1.В.07 | Производственный контроль продукции животноводства | |
| Б1.В.12 | Производство продукции животноводства | |
| Б1.В.15 | Системы качества | |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Управление качеством продуктов питания животного происхождения | |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | |

| | | |
|---------------|---|---|
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ФТД.01 | Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных | |
| ФТД.02 | Переработка мяса диких животных | |
| ПКос-1.2 | Организует контроль параметров технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых инструментов | - |
| Б1.В.02 | Биохимия молока и мяса | |
| Б1.В.07 | Производственный контроль продукции животноводства | |
| Б1.В.11 | Технология мяса и мясных продуктов | |
| Б1.В.13 | Технология молочных продуктов | |
| Б1.В.14 | Оборудование для хранения продуктов животного происхождения | |
| Б1.В.15 | Системы качества | |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения | |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения | |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Переработка вторичного молочного сырья | |
| Б1.В.ДВ.08.02 | Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности | |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Инновационные технологии переработки молока | |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Инновационные технологии переработки мяса и рыбы | |
| Б1.В.ДВ.10.01 | Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности | |
| Б1.В.ДВ.10.02 | Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ФТД.01 | Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных | |
| ФТД.02 | Переработка мяса диких животных | |
| ПКос-1.3 | Организует выходной контроль качества готовой продукции | - |
| Б1.В.02 | Биохимия молока и мяса | |
| Б1.В.07 | Производственный контроль продукции животноводства | |
| Б1.В.11 | Технология мяса и мясных продуктов | |
| Б1.В.13 | Технология молочных продуктов | |
| Б1.В.15 | Системы качества | |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения | |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения | |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Переработка вторичного молочного сырья | |
| Б1.В.ДВ.08.02 | Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности | |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Инновационные технологии переработки молока | |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Инновационные технологии переработки мяса и рыбы | |
| Б1.В.ДВ.10.01 | Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности | |
| Б1.В.ДВ.10.02 | Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |

| | | |
|---------------|--|----|
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ФТД.01 | Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных | |
| ФТД.02 | Переработка мяса диких животных | |
| ПКос-1.4 | Обрабатывает, анализирует и использует текущую производственную информацию с целью управления качеством продукции, в том числе с применением цифровых средств | - |
| Б1.В.07 | Производственный контроль продукции животноводства | |
| Б1.В.09 | Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбперерабатывающих предприятиях | |
| Б1.В.12 | Производство продукции животноводства | |
| Б1.В.15 | Системы качества | |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Управление качеством продуктов питания животного происхождения | |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-2 | Способен использовать и разрабатывать нормативную документацию, технические регламенты и новые виды технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения | ПК |
| ПКос-2.1 | Использует нормативную документацию, технические регламенты, ветеринарно-санитарные нормы и правила в производстве продуктов питания животного происхождения | - |
| Б1.О.14 | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности | |
| Б1.В.09 | Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбперерабатывающих предприятиях | |
| Б1.В.10 | Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства | |
| Б1.В.12 | Производство продукции животноводства | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-2.2 | Способен к внедрению новых схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, используя цифровые средства и технологии | - |
| Б1.В.05 | Начертательная геометрия | |
| Б1.В.14 | Оборудование для хранения продуктов животного происхождения | |
| Б1.В.16 | Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий | |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Биоконверсия продукции животноводства | |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности | |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Инновационное развитие техники пищевых технологий | |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Организация технологического потока | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-2.3 | Использует знания о нормах расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве готовой продукции | - |
| Б1.О.23 | Общая технология отрасли | |
| Б1.В.04 | Биотехнология продуктов животного происхождения | |
| Б1.В.06 | Молоководение | |
| Б1.В.11 | Технология мяса и мясных продуктов | |
| Б1.В.13 | Технология молочных продуктов | |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения | |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения | |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Переработка вторичного молочного сырья | |
| Б1.В.ДВ.08.02 | Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности | |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Инновационные технологии переработки молока | |

| | | |
|---------------|---|----|
| Б1.В.ДВ.09.02 | Инновационные технологии переработки мяса и рыбы | |
| Б1.В.ДВ.10.01 | Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности | |
| Б1.В.ДВ.10.02 | Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности | |
| Б1.В.ДВ.11.01 | Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов | |
| Б1.В.ДВ.11.02 | Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ФТД.01 | Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных | |
| ФТД.02 | Переработка мяса диких животных | |
| ПКос-2.4 | Принимает участие в разработке нормативной документации, технических регламентов, технологических инструкции и др. при производстве продуктов питания животного происхождения | - |
| Б1.О.14 | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности | |
| Б1.В.10 | Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-2.5 | Применяет метрологические принципы при оценке сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции | - |
| Б1.О.21 | Метрология и стандартизация | |
| Б1.В.01 | Методы и средства измерений | |
| Б1.В.07 | Производственный контроль продукции животноводства | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Товароведение молока и молочных продуктов | |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Товароведение мяса и мясных продуктов | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-3 | Способен осуществлять контроль безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения | ПК |
| ПКос-3.1 | Осуществляет производственный контроль пищевой безопасности сырья и вспомогательных материалов, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения | - |
| Б1.О.22 | Биологическая безопасность пищевых систем | |
| Б1.В.07 | Производственный контроль продукции животноводства | |
| Б1.В.12 | Производство продукции животноводства | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-3.2 | Осуществляет производственный контроль пищевой безопасности готовой продукции животного происхождения | - |
| Б1.О.22 | Биологическая безопасность пищевых систем | |
| Б1.В.07 | Производственный контроль продукции животноводства | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-3.3 | Осуществляет контроль экологической безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения | - |
| Б1.О.22 | Биологическая безопасность пищевых систем | |
| Б1.В.07 | Производственный контроль продукции животноводства | |
| Б1.В.12 | Производство продукции животноводства | |

| | | |
|----------|--|--|
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|------------|---|---|
| Б1 | Дисциплины (модули) | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4 |
| Б1.0 | Обязательная часть | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПКос-2.1; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.1 |
| Б1.0.01 | История (история России, всеобщая история) | УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3 |
| Б1.0.02 | Философия | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5 |
| Б1.0.03 | Введение в информационные технологии | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПКос-4.1 |
| Б1.0.04 | Иностранный язык | УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3 |
| Б1.0.05 | Математика | УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2 |
| Б1.0.06 | Химия | УК-1.1; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3 |
| Б1.0.07 | Физика | УК-1.1; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3 |
| Б1.0.08 | Инженерная и компьютерная графика | ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ПКос-4.1 |
| Б1.0.09 | Безопасность жизнедеятельности | УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4 |
| Б1.0.10 | Биохимия | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.3 |
| Б1.0.11 | Прикладная механика | УК-1.1; УК-1.3; ОПК-2.1 |
| Б1.0.12 | Тепло- и хладотехника | ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-5.2 |
| Б1.0.13 | Электротехника и электроника | ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1 |
| Б1.0.14 | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности | УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4 |
| Б1.0.15 | Экономика и управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения | УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-10.2; УК-10.3 |
| Б1.0.15.01 | Экономика предприятия по производству продуктов питания животного происхождения | УК-10.2; УК-10.3 |
| Б1.0.15.02 | Управление предприятием по производству продуктов питания животного происхождения | УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-10.2; УК-10.3 |
| Б1.0.16 | Биология | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1 |
| Б1.0.17 | Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных | ОПК-2.1; ОПК-5.1 |
| Б1.0.18 | Микробиология | УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3 |
| Б1.0.19 | Процессы и аппараты перерабатывающих производств | ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.2; ОПК-5.4 |
| Б1.0.20 | Русский язык и культура речи | УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1 |
| Б1.0.21 | Метрология и стандартизация | УК-11.3; ОПК-5.3; ПКос-2.5 |
| Б1.0.22 | Биологическая безопасность пищевых систем | ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3 |
| Б1.0.23 | Общая технология отрасли | ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПКос-2.3 |
| Б1.0.24 | Реология | УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-4.3 |
| Б1.0.25 | Правоведение | УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3 |

| | | |
|---------------|--|---|
| Б1.О.26 | Процессы и аппараты перерабатывающих производств | ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-5.4 |
| Б1.О.26.01 | Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли | ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-5.4 |
| Б1.О.27 | Автоматизированные системы управления | ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПКос-4.1 |
| Б1.О.28 | Физическая культура и спорт | УК-7.1; УК-7.2 |
| Б1.О.29 | Менеджмент | УК-3.1; УК-3.2; УК-3.4 |
| Б1.О.30 | Маркетинг | УК-2.2; УК-3.2; УК-6.4; УК-10.2; УК-10.3 |
| Б1.О.31 | Введение в профессиональную деятельность | УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ОПК-4.1 |
| Б1.О.32 | Физиология питания | УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ОПК-2.1 |
| Б1.О.33 | Психология | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3 |
| Б1.О.34 | Экология | ОПК-2.1; ОПК-2.3 |
| Б1.О.35 | Экономическая теория | УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3 |
| Б1.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-10.1; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4 |
| Б1.В.01 | Методы и средства измерений | УК-1.1; УК-1.3; ПКос-2.5 |
| Б1.В.02 | Биохимия молока и мяса | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3 |
| Б1.В.03 | Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3 |
| Б1.В.04 | Биотехнология продуктов животного происхождения | ПКос-2.3; ПКос-5.1 |
| Б1.В.05 | Начертательная геометрия | УК-1.1; УК-1.3; ПКос-2.2 |
| Б1.В.06 | Молоковедение | ПКос-2.3; ПКос-5.1 |
| Б1.В.07 | Производственный контроль продукции животноводства | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3 |
| Б1.В.08 | Проектирование предприятий отрасли | ПКос-4.1; ПКос-4.2 |
| Б1.В.09 | Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях | ПКос-1.4; ПКос-2.1 |
| Б1.В.10 | Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства | ПКос-2.1; ПКос-2.4 |
| Б1.В.11 | Технология мяса и мясных продуктов | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3 |
| Б1.В.12 | Производство продукции животноводства | ПКос-1.1; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-3.1; ПКос-3.3 |
| Б1.В.13 | Технология молочных продуктов | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3 |
| Б1.В.14 | Оборудование для хранения продуктов животного происхождения | ПКос-1.2; ПКос-2.2 |
| Б1.В.15 | Системы качества | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4 |
| Б1.В.16 | Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий | УК-1.2; УК-2.2; ПКос-2.2 |
| Б1.В.17 | Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка | УК-10.1; ПКос-5.4 |
| Б1.В.18 | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2 |
| Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01 | ПКос-5.3; ПКос-5.4 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Методика выполнения экспериментальных исследований | ПКос-5.3; ПКос-5.4 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Статистическая обработка результатов исследований | ПКос-5.3; ПКос-5.4 |

| | | |
|---------------|--|---|
| Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02 | УК-1.2; УК-1.3; ПКос-2.5; ПКос-5.1 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Товароведение молока и молочных продуктов | УК-1.2; УК-1.3; ПКос-2.5; ПКос-5.1 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Товароведение мяса и мясных продуктов | УК-1.2; УК-1.3; ПКос-2.5; ПКос-5.1 |
| Б1.В.ДВ.03 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3 | ПКос-5.1; ПКос-5.4 |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Научные основы производства молочных продуктов | ПКос-5.1; ПКос-5.4 |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Научные основы производства мясных и рыбных продуктов | ПКос-5.1; ПКос-5.4 |
| Б1.В.ДВ.04 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4 | УК-1.1; ПКос-1.1; ПКос-1.4 |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Управление качеством продуктов питания животного происхождения | УК-1.1; ПКос-1.1; ПКос-1.4 |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства | УК-1.1; ПКос-1.1; ПКос-1.4 |
| Б1.В.ДВ.05 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5 | ПКос-2.2; ПКос-5.1 |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Биоконверсия продукции животноводства | ПКос-2.2; ПКос-5.1 |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности | ПКос-2.2; ПКос-5.1 |
| Б1.В.ДВ.06 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6 | ПКос-2.2; ПКос-5.1 |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Инновационное развитие техники пищевых технологий | ПКос-2.2; ПКос-5.1 |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Организация технологического потока | ПКос-2.2; ПКос-5.1 |
| Б1.В.ДВ.07 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7 | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3 |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3 |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3 |
| Б1.В.ДВ.08 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8 | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3 |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Переработка вторичного молочного сырья | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3 |
| Б1.В.ДВ.08.02 | Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3 |
| Б1.В.ДВ.09 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9 | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3 |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Инновационные технологии переработки молока | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3 |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Инновационные технологии переработки мяса и рыбы | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3 |
| Б1.В.ДВ.10 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10 | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3 |
| Б1.В.ДВ.10.01 | Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3 |
| Б1.В.ДВ.10.02 | Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3 |
| Б1.В.ДВ.11 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11 | ПКос-2.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2 |
| Б1.В.ДВ.11.01 | Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов | ПКос-2.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2 |
| Б1.В.ДВ.11.02 | Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов | ПКос-2.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2 |
| Б1.В.ДВ.12 | Элективные курсы по физической культуре и спорту | |
| Б1.В.ДВ.12.01 | Базовая физическая культура | УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2 |
| Б1.В.ДВ.12.02 | Базовые виды спорта | УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2 |
| Б2 | Практика | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4 |

| | | |
|---------------|--|---|
| Б2.О | Обязательная часть | |
| Б2.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4 |
| Б2.В.01 | Учебная практика | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-5.2 |
| Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-5.2 |
| Б2.В.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам перерабатывающих производств) | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4 |
| Б2.В.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства) | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4 |
| Б2.В.02 | Производственная практика | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4 |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.3 |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4 |
| Б2.В.02.03(П) | Преддипломная практика | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3 |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4 |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.3; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-5.1 |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4 |
| ФТД | Факультативные дисциплины | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3 |
| ФТД.01 | Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3 |
| ФТД.02 | Переработка мяса диких животных | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3 |

| Индекс | Наименование | Компетенции | Требования к образованию |
|--------|---|--|----------------------------------|
| 22 | ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА | | |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ | ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5 | |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5 | Высшее образование - бакалавриат |
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5 | |
| ТД.1 | Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-2.2 | |
| ТД.2 | Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-4.2 | |
| ТД.3 | Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-2.4 | |
| ТД.4 | Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-2.2 | |
| ТД.5 | Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-2.3; ПКос-4.2 | |
| ТД.6 | Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-2.2 | |
| ТД.7 | Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-2.4 | |
| У.1 | Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения | ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-4.1 | |
| У.2 | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ | ПКос-4.2 | |
| У.3 | Расчислять плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях | ПКос-4.2 | |

| | | | |
|------|--|--|--|
| У.4 | Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях | ПКос-4.2 | |
| У.5 | Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях | ПКос-4.2 | |
| У.6 | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3 | |
| У.7 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3 | |
| У.8 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений | ПКос-4.2 | |
| У.10 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.3 | |
| У.12 | Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.3 | |
| Зн.1 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.3 | |
| Зн.2 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1 | |
| Зн.5 | Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-2.3 | |

| | | | |
|--------|---|--|--|
| Зн.6 | Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-2.3 | |
| Зн.7 | Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями | ПКос-1.2; ПКос-1.4 | |
| Зн.8 | Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-5.2; ПКос-5.3 | |
| Зн.9 | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3 | |
| Зн.10 | Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями | ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.2 | |
| Зн.14 | Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения | ПКос-4.2 | |
| D/02.6 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5 | |
| ТД.1 | Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4 | |
| ТД.2 | Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями | ПКос-2.3 | |
| ТД.3 | Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации | ПКос-1.2; ПКос-2.1 | |
| ТД.4 | Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции | ПКос-2.1; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3 | |
| ТД.5 | Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4 | |
| ТД.7 | Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-1.3; ПКос-3.2 | |

| | | | |
|------|--|--|--|
| У.1 | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-1.1; ПКос-1.4; ПКос-3.1; ПКос-5.3 | |
| У.2 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности | ПКос-2.5; ПКос-5.3 | |
| У.4 | Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями | ПКос-2.3 | |
| У.5 | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-1.2 | |
| У.6 | Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-1.4 | |
| У.7 | Производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-1.4; ПКос-2.1 | |
| У.8 | Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-1.2 | |
| У.9 | Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-1.2; ПКос-1.4 | |
| У.10 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.3 | |

| | | | |
|--------|--|--|--|
| У.11 | Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-1.3; ПКос-3.2; ПКос-3.3 | |
| Зн.1 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения | ПКос-5.3 | |
| Зн.2 | Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения | ПКос-1.4 | |
| Зн.3 | Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-4.2 | |
| Зн.4 | Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-2.3; ПКос-5.1 | |
| Зн.5 | Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-1.2 | |
| Зн.6 | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения | ПКос-5.1 | |
| Зн.7 | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения | ПКос-4.1; ПКос-4.2 | |
| Зн.8 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.3 | |
| Зн.9 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.3 | |
| D/03.6 | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения | ПКос-1; ПКос-2; ПКос-4; ПКос-5 | |

| | | | |
|------|--|--|--|
| ТД.2 | Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья | ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4 | |
| ТД.3 | Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-4.2 | |
| ТД.4 | Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков | ПКос-2.2; ПКос-2.3 | |
| ТД.5 | Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций | ПКос-2.2; ПКос-4.2 | |
| ТД.6 | Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.2 | |
| У.1 | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ | ПКос-4.2 | |
| У.2 | Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения | ПКос-1.4; ПКос-5.4 | |
| У.3 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений | ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2 | |
| У.5 | Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов | ПКос-4.2 | |
| У.6 | Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-2.2; ПКос-2.4 | |

| | | | |
|------|---|--|--|
| У.7 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.3 | |
| У.8 | Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций | ПКос-4.1; ПКос-4.2 | |
| Зн.2 | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения | ПКос-2.2; ПКос-2.4 | |
| Зн.3 | Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения | ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-4.2 | |
| Зн.4 | Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ | ПКос-4.1; ПКос-4.2 | |
| Зн.5 | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-4.2 | |
| Зн.6 | Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения | ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-4.2 | |
| Зн.7 | Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-1.4; ПКос-2.3 | |
| Зн.8 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения | ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.3 | |
| Зн.9 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.3 | |

| Индекс | Содержание |
|-------------------------------|--|
| Тип задач проф. деятельности: | научно-исследовательский |
| ПКос-4 | Способен использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов по математическому моделированию процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований по технологии продуктов питания животного происхождения |
| ПКос-4.1 | Изучает и осваивает современные информационные и компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| У.1 | Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения |
| У.10 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.1 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.2 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/02.6 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.10 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.7 | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.8 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.9 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/03.6 | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения |
| У.7 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.8 | Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций |
| Зн.4 | Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| Зн.8 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.9 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ПКос-4.2 | Изучает и осваивает пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов по моделированию процессов и объектов при производстве продуктов питания животного происхождения |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |

| | |
|--------|--|
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| ТД.2 | Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| ТД.5 | Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| У.2 | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| У.3 | Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях |
| У.4 | Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях |
| У.5 | Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях |
| У.8 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| У.10 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.1 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.2 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.14 | Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения |
| D/02.6 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.10 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.3 | Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.7 | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.8 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.9 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/03.6 | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения |
| ТД.3 | Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения |
| ТД.5 | Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций |
| У.1 | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| У.3 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |

| | |
|----------|---|
| У.5 | Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов |
| У.7 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.8 | Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций |
| Зн.3 | Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.4 | Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| Зн.5 | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.6 | Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.8 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.9 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ПКос-5 | Способен измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок по технологии продуктов питания животного происхождения |
| ПКос-5.1 | Обладает знанием отечественных и зарубежных источников о научно-технической информации в области технологии продуктов питания животного происхождения, используя для поиска данных соответствующие цифровые платформы |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.2 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/02.6 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.4 | Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.6 | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.8 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.9 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/03.6 | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения |
| У.7 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.8 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |

| | |
|----------|--|
| Зн.9 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ПКос-5.2 | Осваивает новые приборы и методы исследования сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.8 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения |
| ПКос-5.3 | Знает методики проведения исследований по оценке сырья и готовой продукции животного происхождения, включая цифровую обработку полученных результатов |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| У.10 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.1 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.8 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения |
| D/02.6 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.1 | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.2 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| У.10 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.1 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения |
| Зн.8 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.9 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/03.6 | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения |
| У.7 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.8 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.9 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | |
|-------------------------------|--|
| ПКос-5.4 | Анализирует и обобщает результаты исследований для составления обзоров, отчетов и научных публикаций по вопросам производства продуктов питания животного происхождения |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/03.6 | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения |
| У.2 | Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения |
| Тип задач проф. деятельности: | производственно-технологический |
| ПКос-1 | Способен организовывать контроль качества сырья и вспомогательных материалов, хода технологических процессов и качества готовой продукции, в том числе с использованием цифровых инструментов |
| ПКос-1.1 | Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| У.6 | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.7 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Зн.5 | Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.8 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения |
| Зн.9 | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| D/02.6 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.1 | Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства |
| ТД.5 | Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения |
| У.1 | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/03.6 | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения |
| ТД.6 | Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| ПКос-1.2 | Организует контроль параметров технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых инструментов |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| У.6 | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.7 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |

| | |
|--------|---|
| У.10 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.1 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.2 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.7 | Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| Зн.8 | Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения |
| Зн.9 | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| Зн.10 | Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| D/02.6 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.1 | Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства |
| ТД.3 | Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации |
| ТД.5 | Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения |
| У.5 | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.8 | Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| У.9 | Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения |
| У.10 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.5 | Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.8 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.9 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/03.6 | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения |
| ТД.6 | Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| У.7 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.8 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.9 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | |
|----------|--|
| ПКос-1.3 | Организует выходной контроль качества готовой продукции |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| У.6 | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.7 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Зн.5 | Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.8 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения |
| Зн.9 | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| D/02.6 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.5 | Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения |
| ТД.7 | Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.11 | Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/03.6 | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения |
| ТД.6 | Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| ПКос-1.4 | Обрабатывает, анализирует и использует текущую производственную информацию с целью управления качеством продукции, в том числе с применением цифровых средств |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| У.1 | Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения |
| У.6 | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.7 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| У.10 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.12 | Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.1 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.2 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | |
|--------|--|
| Зн.7 | Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| Зн.8 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения |
| Зн.9 | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| Зн.10 | Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| D/02.6 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.1 | Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства |
| ТД.5 | Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения |
| У.1 | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.6 | Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения |
| У.7 | Производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения |
| У.9 | Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения |
| У.10 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.2 | Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения |
| Зн.8 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.9 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/03.6 | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения |
| ТД.2 | Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья |
| У.2 | Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения |
| У.3 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| У.7 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.7 | Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.8 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.9 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | |
|----------|--|
| ПКос-2 | Способен использовать и разрабатывать нормативную документацию, технические регламенты и новые виды технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения |
| ПКос-2.1 | Использует нормативную документацию, технические регламенты, ветеринарно-санитарные нормы и правила в производстве продуктов питания животного происхождения |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| У.12 | Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.8 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения |
| Зн.9 | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| D/02.6 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.3 | Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации |
| ТД.4 | Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции |
| У.7 | Производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения |
| ПКос-2.2 | Способен к внедрению новых схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, используя цифровые средства и технологии |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| ТД.1 | Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| ТД.4 | Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.6 | Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения |
| У.1 | Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения |
| У.10 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.1 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.2 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.10 | Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| D/02.6 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.10 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | |
|----------|--|
| Зн.8 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.9 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/03.6 | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения |
| ТД.2 | Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья |
| ТД.4 | Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков |
| ТД.5 | Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций |
| ТД.6 | Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| У.3 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| У.6 | Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения |
| У.7 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.2 | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.3 | Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.6 | Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.8 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.9 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ПКос-2.3 | Использует знания о нормах расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве готовой продукции |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| ТД.5 | Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| У.12 | Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.5 | Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.6 | Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/02.6 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.2 | Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |

| | |
|----------|--|
| У.4 | Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями |
| Зн.4 | Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/03.6 | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения |
| ТД.2 | Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья |
| ТД.4 | Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков |
| У.3 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| Зн.3 | Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.5 | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.7 | Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| ПКос-2.4 | Принимает участие в разработке нормативной документации, технических регламентов, технологических инструкции и др. при производстве продуктов питания животного происхождения |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| ТД.3 | Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| ТД.7 | Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения |
| D/03.6 | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения |
| ТД.2 | Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья |
| У.6 | Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.2 | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.5 | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.6 | Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения |
| ПКос-2.5 | Применяет метрологические принципы при оценке сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.8 | Методы химического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения |
| D/02.6 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | |
|----------|--|
| У.2 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| ПКос-3 | Способен осуществлять контроль безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения |
| ПКос-3.1 | Осуществляет производственный контроль пищевой безопасности сырья и вспомогательных материалов, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| У.6 | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.7 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Зн.8 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения |
| Зн.9 | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| D/02.6 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.4 | Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции |
| У.1 | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ПКос-3.2 | Осуществляет производственный контроль пищевой безопасности готовой продукции животного происхождения |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| У.6 | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.7 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Зн.8 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения |
| Зн.9 | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| D/02.6 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.4 | Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции |
| ТД.7 | Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.11 | Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | |
|----------|--|
| ПКос-3.3 | Осуществляет контроль экологической безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
| У.6 | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.7 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Зн.8 | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения |
| Зн.9 | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями |
| D/02.6 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.4 | Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции |
| У.11 | Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | | Итого | | | | | Курс 1 | | | Курс 2 | | | Курс 3 | | | Курс 4 | | |
|------|---|---|-------|--------------|----------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | | Баз.% | Вар.% | ДВ(от Вар.)% | з.е. | | Всего | Сем. 1 | Сем. 2 | Всего | Сем. 3 | Сем. 4 | Всего | Сем. 5 | Сем. 6 | Всего | Сем. 7 | Сем. 8 |
| | | | | | Не менее | Факт | | | | | | | | | | | | |
| | Итого (с факультативами) | | | | 197 | 244 | 60 | 25 | 35 | 60 | 26 | 34 | 62 | 28 | 34 | 62 | 29 | 33 |
| | Итого по ОП (без факультативов) | | | | 195 | 240 | 60 | 25 | 35 | 60 | 26 | 34 | 60 | 26 | 34 | 60 | 29 | 31 |
| Б1 | Дисциплины (модули) | 57% | 43% | 32.9% | 162 | 207 | 55 | 25 | 30 | 56 | 26 | 30 | 54 | 26 | 28 | 42 | 23 | 19 |
| Б1.О | Обязательная часть | | | | | 119 | 52 | 22 | 30 | 36 | 20 | 16 | 21 | 18 | 3 | 10 | 3 | 7 |
| Б1.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | 88 | 3 | 3 | | 20 | 6 | 14 | 33 | 8 | 25 | 32 | 20 | 12 |
| Б2 | Практика | 0% | 100% | 0% | 24 | 24 | 5 | | 5 | 4 | | 4 | 6 | | 6 | 9 | 6 | 3 |
| Б2.О | Обязательная часть | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Б2.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | 24 | 5 | | 5 | 4 | | 4 | 6 | | 6 | 9 | 6 | 3 |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация | | | | 9 | 9 | | | | | | | | | | 9 | | 9 |
| ФТД | Факультативные дисциплины | | | | 2 | 4 | | | | | | | 2 | 2 | | 2 | | 2 |
| | Учебная нагрузка (акад.час/нед) | ОП, факультативы (в период ТО) | | | | 51.7 | - | 47.2 | 55.4 | - | 48.3 | 53 | - | 49.8 | 54.5 | - | 53.3 | 53.5 |
| | | ОП, факультативы (в период экз. сессий) | | | | 50.9 | - | 50.4 | 53.2 | - | 46.1 | 53.8 | - | 49.2 | 49.7 | - | 50.4 | 49.2 |
| | | в период гос. экзаменов | | | | | - | | | - | | | - | | | - | | 54 |
| | Контактная работа в период ТО (акад.час/нед) | ОП без элект. дисциплин по физ.к. | | | | 34.9 | - | 33.5 | 36.3 | - | 34.9 | 34.8 | - | 34.7 | 35.6 | - | 34.8 | 34.5 |
| | Суммарная контактная работа (акад. час) | Блок Б1 | | | | 4477 | - | 590.9 | 579.8 | - | 598.8 | 601.85 | - | 600.8 | 605.05 | - | 474.55 | 425.25 |
| | | Блок Б2 | | | | 185 | - | | 100 | - | | 80 | - | | 2 | - | 2 | 1 |
| | | Блок Б3 | | | | 20 | - | | | - | | | - | | | - | | 20 |
| | | Блок ФТД | | | | 68.5 | - | | | - | | | - | 32.25 | | - | | 36.25 |
| | | Итого по всем блокам | | | | 4750.5 | - | 590.9 | 679.8 | - | 598.8 | 681.85 | - | 633.05 | 607.05 | - | 476.55 | 482.5 |
| | Обязательные формы промежуточной аттестации | ЭКЗАМЕН (Эк) | | | | | 7 | 2 | 5 | 8 | 4 | 4 | 6 | 3 | 3 | 5 | 3 | 2 |
| | | ЗАЧЕТ (За) | | | | | 11 | 7 | 4 | 9 | 2 | 7 | 11 | 5 | 6 | 10 | 4 | 6 |
| | | ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО) | | | | | 4 | 1 | 3 | 2 | 2 | | 3 | 1 | 2 | 4 | 2 | 2 |
| | | КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП) | | | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 | | 1 |
| | | КУРСОВАЯ РАБОТА (КР) | | | | | | | | | | | 1 | 1 | | | | |
| | Процент ... занятий от аудиторных (%) | лекционных | | | | 39.32% | | | | | | | | | | | | |
| | | в интерактивной форме | | | | 14.3% | | | | | | | | | | | | |
| | Объём обязательной части от общего объёма программы (%) | | | | 49.6% | | | | | | | | | | | | | |
| | Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%) | | | | 60.08% | | | | | | | | | | | | | |