

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Хохлова Елена Васильевна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 18.07.2023 11:07:30
Уникальный программный ключ:
3da23558815b077cfe6ff3f8bf91c4a78a77e0aa

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 12.06.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

Проректор по
учебной работе



Хохлова Е.В.

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) 2023

Учебный год

2023-2024

Образовательный стандарт (ФГОС)

№ 936 от 11.08.2020

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

производственно-технологический

СОГЛАСОВАНО

И.о. начальника УМУ

/ Мартеха А.Н./

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 12.05.2023

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) 2023

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

производственно-технологический

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь				29 - 5	Октябрь				27 - 2	Ноябрь				Декабрь				29 - 4	Январь				26 - 1	Февраль				23 - 1	Март				30 - 5	Апрель				27 - 3	Май				Июнь				29 - 5	Июль				27 - 2	Август			
	Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21		22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28		5 - 11	12 - 18	19 - 25	2 - 8		9 - 15	16 - 22	2 - 8	9 - 15		16 - 22	23 - 29	6 - 12	13 - 19		20 - 26	4 - 10	11 - 17	18 - 24		25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	6 - 12	13 - 19	20 - 26		3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31					
I									*							*	*	*	Э	К	К	К			*		*									Э	Э			Э	Э			У	К	К	К	К									
II									*							*	*	*	Э	Э	К	К			*		*										Э	Э	Э	У	У	У	К	К	К	К	К										
III									*							*	*	*	Э	К	К			*		*										Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К											
IV	П	П	П	П					*							*	*	*	Э	Э	К			*		*									Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К												

Сводные данные

	Теоретическое обучение	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	
Э	Экзанаационные сессии	1 2/6	3 4/6	5	2	3	5	1 3/6	1 4/6	3 1/6	2	3/6	2 3/6	15 4/6
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	21 дн	35 дн	56 дн	16 дн	39 дн	55 дн	20 дн	39 дн	59 дн	7 дн	59 дн	66 дн	236 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	9 дн	5 дн	14 дн	9 дн	5 дн	14 дн	9 дн	5 дн	14 дн	9 дн	5 дн	14 дн	56 дн
Продолжительность		161 дн	205 дн	366 дн	161 дн	204 дн	365 дн	161 дн	204 дн	365 дн	154 дн	211 дн	365 дн	
Високосный год		+			-			-			-			

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 России	
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 России	
	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 России	
	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 России	
	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 России	
	Б1.О.02	Философия	
	Б1.О.04	Иностранный язык	
	Б1.О.20	Русский язык и культура речи	
	Б1.О.33	Психология	

	Б1.О.34	Основы российской государственности	
	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 России	
	Б1.О.02	Философия	
	Б1.О.04	Иностранный язык	
	Б1.О.33	Психология	
	Б1.О.34	Основы российской государственности	
	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 России	
	Б1.О.02	Философия	
	Б1.О.04	Иностранный язык	
	Б1.О.33	Психология	
	Б1.О.34	Основы российской государственности	
	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	
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-6.3	Реализует намеченные цели 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	
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-6.4	Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	-
Б1.О.02	Философия	
Б1.О.30	Маркетинг	
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-6.5	Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	-
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-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		Знать основные источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций, принципы организации безопасности труда на предприятии	-
	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		Уметь поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, выявлять причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций, оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению	-
	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		Владеть методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций, навыками применения основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и технических средств защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации	-
	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		Применять положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие	-
	Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

УК-8.5	Вести общевоинской бой в составе подразделения	-
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.6	Выполнять поставленные задачи в условиях РХБ заражения	-
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.7	Пользоваться топографическими картами	-
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.8	Оказывать первую медицинскую помощь при ранениях и травмах	-
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.9	Иметь высокое чувство патриотизма, считать защиту Родины своим долгом и обязанностью	-
Б1.О.09	Безопасность жизнедеятельности	
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	
	Б1.О.34	Основы российской государственности	
	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	
	Б1.О.34	Основы российской государственности	
	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	
	Б1.О.34	Основы российской государственности	
	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	
	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	
	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	
ПКпо-1	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	ПК
ПКпо-1.1	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	-
К.М.01	Дополнительная квалификация по рабочей профессии "Сыродел"	
К.М.01.01	Выполнение работ по должности сыродела	
К.М.01.02	Практическая подготовка по должности сыродела	
К.М.01.03	Итоговая аттестация	
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 рыбоперерабатывающих 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 рыбоперерабатывающих 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	Молоковедение	
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	Блок/ часть	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-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; 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-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; 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	Б1.0	История России	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.0.02	Б1.0	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	Б1.0	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	Б1.0	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	Б1.0	Математика	УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.0.06	Б1.0	Химия	УК-1.1; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.07	Б1.0	Физика	УК-1.1; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.08	Б1.0	Инженерная и компьютерная графика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ПКос-4.1
Б1.0.09	Б1.0	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9
Б1.0.10	Б1.0	Биохимия	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.3
Б1.0.11	Б1.0	Прикладная механика	УК-1.1; УК-1.3; ОПК-2.1
Б1.0.12	Б1.0	Тепло- и хладотехника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-5.2
Б1.0.13	Б1.0	Электротехника и электроника	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1
Б1.0.14	Б1.0	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	Б1.0	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	Б1.0	Экономика предприятия по производству продуктов питания животного происхождения	УК-10.2; УК-10.3
Б1.0.15.02	Б1.0	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	Б1.0	Биология	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1
Б1.0.17	Б1.0	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ОПК-2.1; ОПК-5.1
Б1.0.18	Б1.0	Микробиология	УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.0.19	Б1.0	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	Б1.0	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	Б1.0	Метрология и стандартизация	УК-11.3; ОПК-5.3; ПКос-2.5
Б1.0.22	Б1.0	Биологическая безопасность пищевых систем	ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3
Б1.0.23	Б1.0	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	Б1.0	Реология	УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-4.3
Б1.0.25	Б1.0	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	Б1.О	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-5.4
Б1.О.26.01	Б1.О	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	Б1.О	Автоматизированные системы управления	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПКос-4.1
Б1.О.28	Б1.О	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.29	Б1.О	Менеджмент	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.4
Б1.О.30	Б1.О	Маркетинг	УК-2.2; УК-3.2; УК-6.4; УК-10.2; УК-10.3
Б1.О.31	Б1.О	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	Б1.О	Физиология питания	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ОПК-2.1
Б1.О.33	Б1.О	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	Б1.О	Основы российской государственности	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.О.35	Б1.О	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	Б1.В	Методы и средства измерений	УК-1.1; УК-1.3; ПКос-2.5
Б1.В.02	Б1.В	Биохимия молока и мяса	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
Б1.В.03	Б1.В	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	Б1.В	Биотехнология продуктов животного происхождения	ПКос-2.3; ПКос-5.1
Б1.В.05	Б1.В	Начертательная геометрия	УК-1.1; УК-1.3; ПКос-2.2
Б1.В.06	Б1.В	Молоковедение	ПКос-2.3; ПКос-5.1
Б1.В.07	Б1.В	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	Б1.В	Проектирование предприятий отрасли	ПКос-4.1; ПКос-4.2
Б1.В.09	Б1.В	Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях	ПКос-1.4; ПКос-2.1
Б1.В.10	Б1.В	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства	ПКос-2.1; ПКос-2.4
Б1.В.11	Б1.В	Технология мяса и мясных продуктов	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
Б1.В.12	Б1.В	Производство продукции животноводства	ПКос-1.1; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-3.1; ПКос-3.3
Б1.В.13	Б1.В	Технология молочных продуктов	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
Б1.В.14	Б1.В	Оборудование для хранения продуктов животного происхождения	ПКос-1.2; ПКос-2.2
Б1.В.15	Б1.В	Системы качества	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4
Б1.В.16	Б1.В	Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий	УК-1.2; УК-2.2; ПКос-2.2
Б1.В.17	Б1.В	Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка	УК-10.1; ПКос-5.4
Б1.В.18	Б1.В	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	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01	ПКос-5.3; ПКос-5.4
Б1.В.ДВ.01.01	Б1.В	Методика выполнения экспериментальных исследований	ПКос-5.3; ПКос-5.4
Б1.В.ДВ.01.02	Б1.В	Статистическая обработка результатов исследований	ПКос-5.3; ПКос-5.4

Б1.В.ДВ.02	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02	УК-1.2; УК-1.3; ПКос-2.5; ПКос-5.1
Б1.В.ДВ.02.01	Б1.В	Товароведение молока и молочных продуктов	УК-1.2; УК-1.3; ПКос-2.5; ПКос-5.1
Б1.В.ДВ.02.02	Б1.В	Товароведение мяса и мясных продуктов	УК-1.2; УК-1.3; ПКос-2.5; ПКос-5.1
Б1.В.ДВ.03	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПКос-5.1; ПКос-5.4
Б1.В.ДВ.03.01	Б1.В	Научные основы производства молочных продуктов	ПКос-5.1; ПКос-5.4
Б1.В.ДВ.03.02	Б1.В	Научные основы производства мясных и рыбных продуктов	ПКос-5.1; ПКос-5.4
Б1.В.ДВ.04	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	УК-1.1; ПКос-1.1; ПКос-1.4
Б1.В.ДВ.04.01	Б1.В	Управление качеством продуктов питания животного происхождения	УК-1.1; ПКос-1.1; ПКос-1.4
Б1.В.ДВ.04.02	Б1.В	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	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПКос-2.2; ПКос-5.1
Б1.В.ДВ.05.01	Б1.В	Био конверсия продукции животноводства	ПКос-2.2; ПКос-5.1
Б1.В.ДВ.05.02	Б1.В	Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности	ПКос-2.2; ПКос-5.1
Б1.В.ДВ.06	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ПКос-2.2; ПКос-5.1
Б1.В.ДВ.06.01	Б1.В	Инновационное развитие техники пищевых технологий	ПКос-2.2; ПКос-5.1
Б1.В.ДВ.06.02	Б1.В	Организация технологического потока	ПКос-2.2; ПКос-5.1
Б1.В.ДВ.07	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
Б1.В.ДВ.07.01	Б1.В	Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
Б1.В.ДВ.07.02	Б1.В	Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
Б1.В.ДВ.08	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
Б1.В.ДВ.08.01	Б1.В	Переработка вторичного молочного сырья	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
Б1.В.ДВ.08.02	Б1.В	Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
Б1.В.ДВ.09	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
Б1.В.ДВ.09.01	Б1.В	Инновационные технологии переработки молока	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
Б1.В.ДВ.09.02	Б1.В	Инновационные технологии переработки мяса и рыбы	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
Б1.В.ДВ.10	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.10	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
Б1.В.ДВ.10.01	Б1.В	Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
Б1.В.ДВ.10.02	Б1.В	Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
Б1.В.ДВ.11	Б1.В	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.11	ПКос-2.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.11.01	Б1.В	Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов	ПКос-2.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.11.02	Б1.В	Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов	ПКос-2.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2
Б1.В.ДВ.12	Б1.В	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б1.В.ДВ.12.01	Б1.В	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	Б1.В	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-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-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	Б2.В	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)	Б2.В	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)	Б2.В	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)	Б2.В	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	Б2.В	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-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)	Б2.В	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; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.3
Б2.В.02.02(П)	Б2.В	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)	Б2.В	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-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; 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)	Б3	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)	Б3	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-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; 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	ФТД	Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
ФТД.02	ФТД	Переработка мяса диких животных	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3
К.М		Комплексные модули	ПКпо-1.1
К.М.01	К.М	Дополнительная квалификация по рабочей профессии "Сыродел"	ПКпо-1.1
К.М.01.01	К.М	Выполнение работ по должности сыродела	ПКпо-1.1
К.М.01.02	К.М	Практическая подготовка по должности сыродела	ПКпо-1.1
К.М.01.03	К.М	Итоговая аттестация	ПКпо-1.1

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; ПКпо-1	
A	Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКпо-1	Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих)
A/02.4	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
ТД.1	Прием-сдача молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
ТД.2	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
ТД.3	Регулирование параметров и режимов технологических операции производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
ТД.4	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
ТД.5	Упаковка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
ТД.6	Маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) на специальном технологическом оборудовании	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
ТД.7	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
У.1	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
У.2	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
У.3	Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
У.4	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
У.5	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	ПКпо-1; ПКпо-1.1	

У.6	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из молочного сырья на специальном технологическом оборудовании	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
У.7	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
У.8	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из молочного сырья	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
У.9	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
У.10	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
У.11	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
У.12	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
У.13	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
У.14	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
У.15	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе в электронном виде	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
Зн.1	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
Зн.2	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
Зн.3	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
Зн.4	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции	ПКпо-1; ПКпо-1.1	

Зн.5	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
Зн.6	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
Зн.7	Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
Зн.8	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
Зн.9	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
Зн.10	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
Зн.11	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
Зн.15	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
Зн.16	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	ПКпо-1; ПКпо-1.1	
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	Рассчитывать 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
ПКпо-1	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
ПКпо-1.1	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
А	Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
А/02.4	Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
ТД.1	Прием-сдача молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ТД.2	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья
ТД.3	Регулирование параметров и режимов технологических операции производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ТД.4	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ТД.5	Упаковка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании
ТД.6	Маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) на специальном технологическом оборудовании
ТД.7	Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде
У.1	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
У.2	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья
У.3	Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
У.4	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях
У.5	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании
У.6	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из молочного сырья на специальном технологическом оборудовании
У.7	Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.8	Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из молочного сырья
У.9	Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
У.10	Настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья
У.11	Пользоваться профессиональными компьютерами и программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
У.12	Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
У.13	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.14	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
У.15	Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продуктов питания из молочного сырья, в том числе в электронном виде
Зн.1	Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях

Зн.2	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.3	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.4	Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции
Зн.5	Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья
Зн.6	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья
Зн.7	Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.8	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.9	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья
Зн.10	Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья
Зн.11	Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья
Зн.15	Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде
Зн.16	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

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 теххимического 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 теххимического 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 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.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 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
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 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.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)				52	-	48.1	56.2	-	47.9	53.6	-	49.8	53.9	-	53.9	53.5
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				49.9	-	50.4	44.5	-	53.7	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	-	33.2	36.5	-	34.6	35.1	-	34.7	35.3	-	35.2	34.5
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				4477.2	-	575	595.9	-	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				4829.7	-	575	695.9	-	598.8	681.85	-	667.3	651.8	-	476.55	482.5
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					7	2	5	8	4	4	6	3	3	5	3	2
		ЗАЧЕТ (За)					9	6	3	9	2	7	11	5	6	10	4	6
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					6	2	4	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					39.67%											
		в интерактивной форме					14%											
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					49.6%												
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					59.7%												