

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Хохлова Елена Васильевна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 18.07.2023 11:23:31  
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 12.05.2023

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе Хохлова Е.В.  
18 июля 2023 г.



35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
Направленность (профиль): Переработка продукции животноводства

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) № 669 от 17.07.2017

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
01	ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО
13.017	АГРОНОМ
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Типы задач профессиональной деятельности

производственно-технологический

научно-исследовательский

СОГЛАСОВАНО

И.о. начальника УМУ

Начальник УО

И.о. директора института

И.о. зав. кафедрой

Руководитель ОПОП

 / Мартеха А.Н./  
 / Сашина Л.М./  
 / Бредихин С.А./  
 / Масловский С.А./  
 / Грикшас С.А./

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

35.03.07

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции  
Направленность (профиль): Переработка продукции животноводства

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) № 669 от 17.07.2017

Типы задач профессиональной деятельности

производственно-технологический

научно-исследовательский







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.03	Философия	
Б1.О.06	Психология	
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.24	Технология хранения продукции растениеводства	
Б1.О.25	Технология переработки продукции растениеводства	
Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
Б1.В.ДВ.02.01	Научные основы переработки продукции животноводства	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
Б2.О.01.02(У)	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	
Б2.О.01.03(У)	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства	
Б2.О.01.04(У)	Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Методы и средства измерений	
УК-1.2	Находит и критически анализирует информацию, в том числе на цифровых платформах, необходимую для решения поставленной задачи	-
Б1.О.03	Философия	
Б1.О.06	Психология	
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы переработки продукции растениеводства	
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение 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.03	Философия	
Б1.О.06	Психология	
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	

	Б3.02(Д)	Выполнение 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.03	Философия	
	Б1.О.06	Психология	
	Б1.О.11	Информатика	
	Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
	Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-1.5		Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи, в том числе с использованием цифрового инструментария	-
	Б1.О.03	Философия	
	Б1.О.06	Психология	
	Б1.О.11	Информатика	
	Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
	Б1.О.24	Технология хранения продукции растениеводства	
	Б1.О.25	Технология переработки продукции растениеводства	
	Б1.О.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
	Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
	Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы переработки продукции растениеводства	
	Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства	
	Б1.В.ДВ.02.01	Научные основы переработки продукции животноводства	
	Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	
	Б2.О.01.02(У)	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	
	Б2.О.01.03(У)	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства	
	Б2.О.01.04(У)	Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
	ФТД.02	Методы и средства измерений	
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.04	Экономическая теория	
	Б1.О.06	Психология	
	Б1.О.07	Правоведение	
	Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.01(У)	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	

	Б2.О.01.02(У)	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	
	Б2.О.01.03(У)	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства	
	Б2.О.01.04(У)	Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства	
	Б3.02(Д)	Выполнение 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.04	Экономическая теория	
	Б1.О.07	Правоведение	
	Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
	Б3.02(Д)	Выполнение 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	-
	Б1.О.04	Экономическая теория	
	Б1.О.07	Правоведение	
	Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.4		Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта	-
	Б1.О.04	Экономическая теория	
	Б1.О.06	Психология	
	Б1.О.07	Правоведение	
	Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
	Б3.02(Д)	Выполнение 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	-
	Б1.О.01	История России	
	Б1.О.03	Философия	
	Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
	Б1.О.06	Психология	
	Б3.02(Д)	Выполнение 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.05	Культура речи и делового общения	
	Б1.О.06	Психология	
	Б1.О.21	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	
	Б1.О.21.02	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства	
	Б3.02(Д)	Выполнение 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.05	Культура речи и делового общения	
	Б1.О.06	Психология	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	



УК-3.4	Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды	-
Б1.О.01	История России	
Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
Б1.О.06	Психология	
Б3.02(Д)	Выполнение 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.02	Иностранный язык	
Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
Б3.02(Д)	Выполнение 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.02	Иностранный язык	
Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
Б3.02(Д)	Выполнение 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.02	Иностранный язык	
Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.4	Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: · внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; · уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; · критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия	-
Б1.О.02	Иностранный язык	
Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.5	Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного -(ых) на государственный язык и обратно	-
Б1.О.02	Иностранный язык	
Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
Б3.02(Д)	Выполнение 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, в том числе с использованием различных цифровых средств	-
Б1.О.01	История России	
Б1.О.02	Иностранный язык	
Б1.О.03	Философия	
Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
Б1.О.34	Основы российской государственности	
Б3.02(Д)	Выполнение 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 и ряда культурных традиций мира	-
Б1.О.01	История России	
Б1.О.02	Иностранный язык	
Б1.О.03	Философия	
Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
Б1.О.34	Основы российской государственности	
Б3.02(Д)	Выполнение 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	Иностранный язык	
Б1.О.03	Философия	
Б1.О.05	Культура речи и делового общения	
Б1.О.06	Психология	
Б1.О.34	Основы российской государственности	
Б3.02(Д)	Выполнение 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.06	Психология	
Б1.О.17	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.17.01	Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	
Б1.О.17.02	Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	
Б1.О.17.03	Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	
Б3.02(Д)	Выполнение 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.06	Психология	
Б3.02(Д)	Выполнение 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.06	Психология	
Б3.02(Д)	Выполнение 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.06	Психология	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.5	Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	-
Б1.О.06	Психология	
Б1.О.17	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.17.01	Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	

	Б1.О.17.02	Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	
	Б1.О.17.03	Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	
	Б3.02(Д)	Выполнение 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.16	Физическая культура и спорт	
	Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
	Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
	Б3.02(Д)	Выполнение 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.16	Физическая культура и спорт	
	Б1.О.ДВ.01.01	Базовая физическая культура	
	Б1.О.ДВ.01.02	Базовые виды спорта	
	Б3.02(Д)	Выполнение 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.15	Безопасность жизнедеятельности	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение 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.15	Безопасность жизнедеятельности	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение 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.15	Безопасность жизнедеятельности	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.4		Применять положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие	-
	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.5		Вести общевойсковой бой в составе подразделения	-
	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.6		Выполнять поставленные задачи в условиях РХБ заражения	-
	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

УК-8.7	Пользоваться топографическими картами	-
Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.8	Оказывать первую медицинскую помощь при ранениях и травмах	-
Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-8.9	Иметь высокое чувство патриотизма, считать защиту Родины своим долгом и обязанностью	-
Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-9.1	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.04	Экономическая теория	
Б1.О.32	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.2	Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности в условиях цифровой трансформации	-
Б1.О.04	Экономическая теория	
Б1.О.32	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-9.3	Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач в условиях цифровой трансформации	-
Б1.О.04	Экономическая теория	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК
УК-10.1	Обладает базовыми знаниями о действующих правовых нормах, обеспечивающих борьбу с современными угрозами национальной безопасности в профессиональной деятельности	-
Б1.О.07	Правоведение	
Б1.О.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.34	Основы российской государственности	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.2	Осуществляет социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, сформированной гражданской позиции и нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению	-
Б1.О.07	Правоведение	
Б1.О.34	Основы российской государственности	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.07(У)	Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
УК-10.3	Владеет правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям угроз национальной безопасности	-
Б1.О.07	Правоведение	
Б1.О.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.34	Основы российской государственности	

	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1		Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин с применением информационно-коммуникационных технологий;	ОПК
	ОПК-1.1	Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, информационно-коммуникационных технологий, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	-
	Б1.О.08	Химия	
	Б1.О.09	Математика и математическая статистика	
	Б1.О.09.01	Математика	
	Б1.О.09.02	Математическая статистика	
	Б1.О.10	Физика	
	Б1.О.11	Информатика	
	Б1.О.12	Микробиология	
	Б1.О.13	Сельскохозяйственная экология	
	Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
	Б1.О.17	Введение в профессиональную деятельность	
	Б1.О.17.01	Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	
	Б1.О.17.02	Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	
	Б1.О.17.03	Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	
	Б1.О.18	Генетика растений и животных	
	Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	
	Б1.О.19.01	Ботаника	
	Б1.О.19.02	Физиология и биохимия растений	
	Б1.О.19.03	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	
	Б1.О.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений	
	Б1.О.20	Технология производства продукции животноводства	
	Б1.О.20.01	Зоология	
	Б1.О.20.02	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	
	Б1.О.20.02.01	Морфология сельскохозяйственных животных	
	Б1.О.20.02.02	Физиология сельскохозяйственных животных	
	Б1.О.20.03	Производство продукции животноводства	
	Б1.О.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
	Б1.О.23.01	Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	
	Б1.О.23.02	Биохимия продукции животноводства	
	Б2.О.01	Учебная практика	
	Б2.О.01.05(У)	Технологическая практика по хранению и переработке плодоовощной и растениеводческой продукции	
	Б2.О.01.06(У)	Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства	
	Б2.О.01.07(У)	Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.2		Использует знания основных законов математических и естественных наук, информационно-коммуникационных технологий для решения стандартных задач технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	-
	Б1.О.08	Химия	

Б1.О.09	Математика и математическая статистика	
Б1.О.09.01	Математика	
Б1.О.09.02	Математическая статистика	
Б1.О.10	Физика	
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.12	Микробиология	
Б1.О.13	Сельскохозяйственная экология	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.18	Генетика растений и животных	
Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	
Б1.О.19.01	Ботаника	
Б1.О.19.02	Физиология и биохимия растений	
Б1.О.19.03	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	
Б1.О.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений	
Б1.О.20	Технология производства продукции животноводства	
Б1.О.20.01	Зоология	
Б1.О.20.02	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.20.02.01	Морфология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.20.02.02	Физиология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.20.03	Производство продукции животноводства	
Б1.О.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.23.01	Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.О.23.02	Биохимия продукции животноводства	
Б1.О.26	Технология переработки и хранения продукции животноводства	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1.3	Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.08	Химия	
Б1.О.09	Математика и математическая статистика	
Б1.О.09.01	Математика	
Б1.О.09.02	Математическая статистика	
Б1.О.10	Физика	
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.12	Микробиология	
Б1.О.13	Сельскохозяйственная экология	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.17	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.17.01	Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	
Б1.О.17.02	Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	
Б1.О.17.03	Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.18	Генетика растений и животных	

Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	
Б1.О.19.01	Ботаника	
Б1.О.19.02	Физиология и биохимия растений	
Б1.О.19.03	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	
Б1.О.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений	
Б1.О.20	Технология производства продукции животноводства	
Б1.О.20.01	Зоология	
Б1.О.20.02	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.20.02.01	Морфология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.20.02.02	Физиология сельскохозяйственных животных	
Б1.О.20.03	Производство продукции животноводства	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;	ОПК
ОПК-2.1	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства, в том числе с использованием цифровых платформ	-
Б1.О.07	Правоведение	
Б1.О.20	Технология производства продукции животноводства	
Б1.О.20.03	Производство продукции животноводства	
Б1.О.22	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	
Б1.О.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.31	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б2.О.01	Учебная практика	
Б2.О.01.05(У)	Технологическая практика по хранению и переработке плодоовощной и растениеводческой продукции	
Б2.О.01.06(У)	Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства	
Б2.О.01.07(У)	Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2	Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	-
Б1.О.07	Правоведение	
Б1.О.20	Технология производства продукции животноводства	
Б1.О.20.03	Производство продукции животноводства	
Б1.О.22	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	
Б1.О.27	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.31	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.3	Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов	-
Б1.О.07	Правоведение	
Б1.О.20	Технология производства продукции животноводства	
Б1.О.20.03	Производство продукции животноводства	

	Б1.О.22	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3		Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;	ОПК
ОПК-3.1		Обеспечивает безопасные условия выполнения производственных процессов	-
	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
	Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	
	Б1.О.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2		Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов	-
	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
	Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	
	Б1.О.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.3		Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний	-
	Б1.О.15	Безопасность жизнедеятельности	
	Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	
	Б1.О.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4		Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;	ОПК
ОПК-4.1		Использует материалы почвенных исследований, биохимических исследований продукции растениеводства, прогнозы развития вредителей и болезней, справочные материалы для разработки элементов технологий возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственных культур, в том числе с использованием современных цифровых технологий	-
	Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
	Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	
	Б1.О.19.03	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	
	Б1.О.19.04	Растениеводство	
	Б1.О.19.05	Кормопроизводство	
	Б1.О.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений	
	Б1.О.20	Технология производства продукции животноводства	
	Б1.О.20.04	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	
	Б1.О.21	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	
	Б1.О.21.01	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства	
	Б1.О.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
	Б1.О.23.01	Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	
	Б1.О.24	Технология хранения продукции растениеводства	
	Б1.О.25	Технология переработки продукции растениеводства	
	Б1.О.28	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
	Б1.О.29	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	
	Б1.О.30	Оборудование перерабатывающих производств	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	



ОПК-4.2	Обосновывает элементы системы земледелия, технологии возделывания, хранения и переработки сельскохозяйственных культур применительно к почвенно-климатическим условиям с учетом агроландшафтной характеристики территории, в том числе с использованием современных цифровых технологий	-
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	
Б1.О.19.03	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	
Б1.О.19.04	Растениеводство	
Б1.О.19.05	Кормопроизводство	
Б1.О.19.06	Фитопатология, энтомология и защита растений	
Б1.О.20	Технология производства продукции животноводства	
Б1.О.20.04	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	
Б1.О.21	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	
Б1.О.21.01	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства	
Б1.О.23	Биохимия сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.23.01	Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.О.24	Технология хранения продукции растениеводства	
Б1.О.25	Технология переработки продукции растениеводства	
Б1.О.28	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.О.29	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.30	Оборудование перерабатывающих производств	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.3	Использует теоретические основы и практические навыки в переработке и хранении продукции животноводства	-
Б1.О.21	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	
Б1.О.21.02	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства	
Б1.О.23.02	Биохимия продукции животноводства	
Б1.О.26	Технология переработки и хранения продукции животноводства	
Б1.О.28	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	
Б1.О.29	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	
Б1.О.30	Оборудование перерабатывающих производств	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;	ОПК
ОПК-5.1	Под руководством специалиста более высокой квалификации участвует в проведении экспериментальных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	-
Б1.О.08	Химия	
Б1.О.19	Технология производства продукции растениеводства	
Б1.О.19.04	Растениеводство	
Б1.О.20	Технология производства продукции животноводства	
Б1.О.20.03	Производство продукции животноводства	
Б1.О.25	Технология переработки продукции растениеводства	
Б1.О.26	Технология переработки и хранения продукции животноводства	

Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Использует классические и современные методы исследования в профессиональной деятельности	-
Б1.О.08	Химия	
Б1.О.17	Введение в профессиональную деятельность	
Б1.О.17.01	Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	
Б1.О.17.02	Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	
Б1.О.17.03	Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.	ОПК
ОПК-6.1	Демонстрирует базовые знания экономики в сфере сельскохозяйственного производства	-
Б1.О.04	Экономическая теория	
Б1.О.32	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6.2	Определяет экономическую эффективность применения технологических приемов, внесения удобрений, использования средств защиты растений, новых сортов при возделывании сельскохозяйственных культур	-
Б1.О.04	Экономическая теория	
Б1.О.32	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-7.1	Обладает базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7.2	Осуществляет поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-7.3	Применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности	-
Б1.О.11	Информатика	
Б1.О.14	Цифровые технологии в АПК	
Б1.О.33	Искусственный интеллект в АПК	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКдпо-1	Осуществляет применение теоретических основ товароведения и экспертизы сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в процессе жизненного цикла продукции	ПК
ПКдпо-1.1	Осуществляет применение теоретических основ товароведения и экспертизы сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в процессе жизненного цикла продукции	-
К.М.01.01	Теоретические основы товароведения и экспертизы	
К.М.01.02	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	
К.М.01.03	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	

К.М.01.04	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	
К.М.01.05	Практическая подготовка	
К.М.01.06	Итоговая аттестация	
ПКдпо-2	Осуществляет технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПК
ПКдпо-2.1	Осуществляет технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	-
К.М.01	Программа профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов"	
К.М.01.01	Теоретические основы товароведения и экспертизы	
К.М.01.02	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	
К.М.01.03	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	
К.М.01.04	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	
К.М.01.05	Практическая подготовка	
К.М.01.06	Итоговая аттестация	
ПКдпо-3	Осуществляет контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативных документов	ПК
ПКдпо-3.1	Осуществляет контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативных документов	-
К.М.01	Программа профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов"	
К.М.01.01	Теоретические основы товароведения и экспертизы	
К.М.01.02	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	
К.М.01.03	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	
К.М.01.04	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	
К.М.01.05	Практическая подготовка	
К.М.01.06	Итоговая аттестация	
ПКдпо-4	Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе товародвижения	ПК
ПКдпо-4.1	Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе товародвижения	-
К.М.01	Программа профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов"	
К.М.01.01	Теоретические основы товароведения и экспертизы	
К.М.01.02	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	
К.М.01.03	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	
К.М.01.04	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	
К.М.01.05	Практическая подготовка	
К.М.01.06	Итоговая аттестация	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПКос-1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий, составлять их описание и формулировать выводы	ПК
ПКос-1.1	Участвует в проведении научных исследований в профессиональной области по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий	-
Б1.В.01.08	Планирование и выполнение экспериментальных исследований	
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы переработки продукции растениеводства	
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства	

Б1.В.ДВ.02.01	Научные основы переработки продукции животноводства	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-1.2	Осуществляет анализ, обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований, используя современные цифровые средства и технологии	-
Б1.В.01.08	Планирование и выполнение экспериментальных исследований	
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы переработки продукции растениеводства	
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства	
Б1.В.ДВ.02.01	Научные основы переработки продукции животноводства	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-1.3	Формулирует выводы по результатам научных исследований	-
Б1.В.01.08	Планирование и выполнение экспериментальных исследований	
Б1.В.ДВ.01.01	Научные основы переработки продукции растениеводства	
Б1.В.ДВ.01.02	Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства	
Б1.В.ДВ.02.01	Научные основы переработки продукции животноводства	
Б1.В.ДВ.02.02	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	производственно-технологический	
ПКос-3	Способен реализовывать технологии хранения и переработки мяса и рыбы, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-3.1	Использует знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов	-
Б1.В.01.02	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.01.04	Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	
ПКос-3.2	Владеет методами первичной обработки и переработки мяса и рыбы	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства	
Б1.В.01.02	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.01.03	Технология рыбы и рыбных продуктов	
Б1.В.01.04	Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами	
Б1.В.01.05	Пищевые добавки и ингредиенты в молочной, мясной и рыбной промышленности	
Б1.В.01.06	Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности	
Б1.В.01.07	Производственный контроль в молочной, мясной и рыбной промышленности	
Б1.В.01.08	Планирование и выполнение экспериментальных исследований	

Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	
ПКос-3.3	Владеет методами оценки качества мясных и рыбных продуктов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства	
Б1.В.01.02	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.01.03	Технология рыбы и рыбных продуктов	
Б1.В.01.05	Пищевые добавки и ингредиенты в молочной, мясной и рыбной промышленности	
Б1.В.01.06	Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности	
Б1.В.01.07	Производственный контроль в молочной, мясной и рыбной промышленности	
Б1.В.01.08	Планирование и выполнение экспериментальных исследований	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	
ФТД.02	Методы и средства измерений	
ПКос-3.4	Применяет знания в производстве мясных и рыбных продуктов с использованием ресурсосберегающих и цифровых технологий	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства	
Б1.В.01.02	Технология мяса и мясных продуктов	
Б1.В.01.03	Технология рыбы и рыбных продуктов	
Б1.В.01.04	Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	
ПКос-2	Способен реализовывать технологии хранения и переработки молока, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-2 1	Использует знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов	-
Б1.В.01.01	Технология молока и молочных продуктов	
Б1.В.01.04	Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами	
Б1.В.01.09	Технология продуктов из вторичного молочного сырья	
Б1.В.01.10	Технология побочных продуктов убоя животных	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	
ПКос-2 2	Владеет методами первичной обработки и переработки молока	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства	
Б1.В.01.01	Технология молока и молочных продуктов	

Б1.В.01.04	Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами	
Б1.В.01.05	Пищевые добавки и ингредиенты в молочной, мясной и рыбной промышленности	
Б1.В.01.06	Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности	
Б1.В.01.07	Производственный контроль в молочной, мясной и рыбной промышленности	
Б1.В.01.08	Планирование и выполнение экспериментальных исследований	
Б1.В.01.09	Технология продуктов из вторичного молочного сырья	
Б1.В.01.10	Технология побочных продуктов убоя животных	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	
ПКос-2 3	Владеет методами оценки качества молочных продуктов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий	-
Б1.В.01	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства	
Б1.В.01.01	Технология молока и молочных продуктов	
Б1.В.01.05	Пищевые добавки и ингредиенты в молочной, мясной и рыбной промышленности	
Б1.В.01.06	Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности	
Б1.В.01.07	Производственный контроль в молочной, мясной и рыбной промышленности	
Б1.В.01.08	Планирование и выполнение экспериментальных исследований	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	
ФТД.02	Методы и средства измерений	
ПКос-2 4	Применяет знания в производстве молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих и цифровых технологий	-
Б1.В.01.01	Технология молока и молочных продуктов	
Б1.В.01.04	Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами	
Б1.В.01.09	Технология продуктов из вторичного молочного сырья	
Б1.В.01.10	Технология побочных продуктов убоя животных	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	

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; 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-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4
Б1.О		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; 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-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3
Б1.О.01	Б1.О	История России	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.02	Б1.О	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.О.03	Б1.О	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.О.04	Б1.О	Экономическая теория	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2
Б1.О.05	Б1.О	Культура речи и делового общения	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
Б1.О.06	Б1.О	Психология	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5
Б1.О.07	Б1.О	Правоведение	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.08	Б1.О	Химия	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2
Б1.О.09	Б1.О	Математика и математическая статистика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.09.01	Б1.О	Математика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.09.02	Б1.О	Математическая статистика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.10	Б1.О	Физика	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.11	Б1.О	Информатика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3
Б1.О.12	Б1.О	Микробиология	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.13	Б1.О	Сельскохозяйственная экология	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.14	Б1.О	Цифровые технологии в АПК	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3
Б1.О.15	Б1.О	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; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3
Б1.О.16	Б1.О	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.17	Б1.О	Введение в профессиональную деятельность	УК-6.1; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.3; ОПК-5.2
Б1.О.17.01	Б1.О	Введение в технологию хранения и переработки продукции растениеводства	УК-6.1; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.3; ОПК-5.2
Б1.О.17.02	Б1.О	Введение в технологию хранения и переработки продукции животноводства	УК-6.1; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.3; ОПК-5.2
Б1.О.17.03	Б1.О	Организация контроля качества сельскохозяйственной продукции	УК-6.1; УК-6.5; ОПК-1.1; ОПК-1.3; ОПК-5.2
Б1.О.18	Б1.О	Генетика растений и животных	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.19	Б1.О	Технология производства продукции растениеводства	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1
Б1.О.19.01	Б1.О	Ботаника	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.19.02	Б1.О	Физиология и биохимия растений	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.19.03	Б1.О	Земледелие с основами почвоведения и агрохимии	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.19.04	Б1.О	Растениеводство	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1
Б1.О.19.05	Б1.О	Кормопроизводство	ОПК-4.1; ОПК-4.2

Б1.О.19.06	Б1.О	Фитопатология, энтомология и защита растений	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.20	Б1.О	Технология производства продукции животноводства	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1
Б1.О.20.01	Б1.О	Зоология	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.20.02	Б1.О	Морфология и физиология сельскохозяйственных животных	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.20.02.01	Б1.О	Морфология сельскохозяйственных животных	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.20.02.02	Б1.О	Физиология сельскохозяйственных животных	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3
Б1.О.20.03	Б1.О	Производство продукции животноводства	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1
Б1.О.20.04	Б1.О	Кормление сельскохозяйственных животных и технология кормов	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.21	Б1.О	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства и животноводства	УК-3.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.21.01	Б1.О	Механизация и автоматизация технологических процессов растениеводства	ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.21.02	Б1.О	Механизация и автоматизация технологических процессов животноводства	УК-3.2; ОПК-4.3
Б1.О.22	Б1.О	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3
Б1.О.23	Б1.О	Биохимия сельскохозяйственной продукции	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.23.01	Б1.О	Биохимия растительного сырья и продуктов его переработки	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.23.02	Б1.О	Биохимия продукции животноводства	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-4.3
Б1.О.24	Б1.О	Технология хранения продукции растениеводства	УК-1.1; УК-1.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2
Б1.О.25	Б1.О	Технология переработки продукции растениеводства	УК-1.1; УК-1.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1
Б1.О.26	Б1.О	Технология переработки и хранения продукции животноводства	ОПК-1.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1
Б1.О.27	Б1.О	Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции	УК-1.2; УК-1.5; УК-10.1; УК-10.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.28	Б1.О	Процессы и аппараты перерабатывающих производств	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.29	Б1.О	Сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.30	Б1.О	Оборудование перерабатывающих производств	ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3
Б1.О.31	Б1.О	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия	ОПК-2.1; ОПК-2.2
Б1.О.32	Б1.О	Экономика и организация производства сельскохозяйственных и пищевых предприятий	УК-9.1; УК-9.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2
Б1.О.33	Б1.О	Искусственный интеллект в АПК	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; ОПК-7.1; ОПК-7.3
Б1.О.34	Б1.О	Основы российской государственности	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3
Б1.О.ДВ.01	Б1.О	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б1.О.ДВ.01.01	Б1.О	Базовая физическая культура	УК-7.1; УК-7.2
Б1.О.ДВ.01.02	Б1.О	Базовые виды спорта	УК-7.1; УК-7.2
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4
Б1.В.01	Б1.В	Профессиональный модуль по направленности (профилю) Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства	ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3
Б1.В.01.01	Б1.В	Технология молока и молочных продуктов	ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4



Б1.В.01.02	Б1.В	Технология мяса и мясных продуктов	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.01.03	Б1.В	Технология рыбы и рыбных продуктов	ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.01.04	Б1.В	Основы моделирования продуктов животноводства с заданными свойствами	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .4
Б1.В.01.05	Б1.В	Пищевые добавки и ингредиенты в молочной, мясной и рыбной промышленности	ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3
Б1.В.01.06	Б1.В	Санитарные нормы и правила на предприятиях молочной, мясной и рыбной промышленности	ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3
Б1.В.01.07	Б1.В	Производственный контроль в молочной, мясной и рыбной промышленности	ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3
Б1.В.01.08	Б1.В	Планирование и выполнение экспериментальных исследований	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3
Б1.В.01.09	Б1.В	Технология продуктов из вторичного молочного сырья	ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .4
Б1.В.01.10	Б1.В	Технология побочных продуктов убоя животных	ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .4
Б1.В.ДВ.01	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 01 (ДВ.01)	УК-1.2; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
Б1.В.ДВ.01.01	Б1.В	Научные основы переработки продукции растениеводства	УК-1.2; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
Б1.В.ДВ.01.02	Б1.В	Научные основы переработки продукции плодоводства и овощеводства	УК-1.2; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
Б1.В.ДВ.02	Б1.В	Дисциплины (модули) по выбору 02 (ДВ.02)	УК-1.1; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
Б1.В.ДВ.02.01	Б1.В	Научные основы переработки продукции животноводства	УК-1.1; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
Б1.В.ДВ.02.02	Б1.В	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	УК-1.1; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3
Б2		Практика	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4
Б2.О		Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1
Б2.О.01	Б2.О	Учебная практика	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1; УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1
Б2.О.01.01(У)	Б2.О	Ознакомительная практика (в том числе получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1
Б2.О.01.02(У)	Б2.О	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции растениеводства	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1
Б2.О.01.03(У)	Б2.О	Ознакомительная практика по хранению и переработке продукции плодоводства и овощеводства	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1
Б2.О.01.04(У)	Б2.О	Ознакомительная практика по переработке продукции животноводства	УК-1.1; УК-1.5; УК-2.1
Б2.О.01.05(У)	Б2.О	Технологическая практика по хранению и переработке плодоовощной и растениеводческой продукции	ОПК-1.1; ОПК-2.1
Б2.О.01.06(У)	Б2.О	Технологическая практика по переработке и хранению продукции животноводства	ОПК-1.1; ОПК-2.1
Б2.О.01.07(У)	Б2.О	Технологическая практика по безопасности и качеству сельскохозяйственной продукции	УК-10.2; ОПК-1.1; ОПК-2.1
Б2.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4
Б2.В.01	Б2.В	Производственная практика	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4
Б2.В.01.01(П)	Б2.В	Технологическая практика	УК-1.1; УК-1.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4
Б2.В.01.02(П)	Б2.В	Научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3

БЗ		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; 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-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4
БЗ.01(Г)	БЗ	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.5; УК-10.1; УК-10.3; ОПК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1
БЗ.02(Д)	БЗ	Выполнение 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; 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-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-7.1; ОПК-7.2; ОПК-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4
ФТД		Факультативы	УК-1.1; УК-1.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4
ФТД.01	ФТД	Особенности переработки молока и мяса различных видов животных	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4
ФТД.02	ФТД	Методы и средства измерений	УК-1.1; УК-1.5; ПКос-3.3; ПКос-2 .3
К.М		Комплексные модули	ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1; ПКдпо-3.1; ПКдпо-4.1
К.М.01	К.М	Программа профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов"	ПКдпо-2.1; ПКдпо-3.1; ПКдпо-4.1
К.М.01.01	К.М	Теоретические основы товароведения и экспертизы	ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1; ПКдпо-3.1; ПКдпо-4.1
К.М.01.02	К.М	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения	ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1; ПКдпо-3.1; ПКдпо-4.1
К.М.01.03	К.М	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения	ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1; ПКдпо-3.1; ПКдпо-4.1
К.М.01.04	К.М	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1; ПКдпо-3.1; ПКдпо-4.1
К.М.01.05	К.М	Практическая подготовка	ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1; ПКдпо-3.1; ПКдпо-4.1
К.М.01.06	К.М	Итоговая аттестация	ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1; ПКдпо-3.1; ПКдпо-4.1

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО		
13.017	АГРОНОМ	ПКос-1	
В	Организация производства продукции растениеводства	ПКос-1	Высшее образование - бакалавриат или Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена
В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства	ПКос-1	
ТД.9	Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3	
У.15	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3	
У.22	Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства	ПКос-1.1; ПКос-1.2	
В/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства	ПКос-1	
У.14	Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки	ПКос-1.1; ПКос-1.2	
У.17	Пользоваться средствами дистанционного наблюдения для осуществления контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	ПКос-1.1; ПКос-1.2	
Зн.19	Правила работы со средствами дистанционного наблюдения при осуществлении контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение	ПКос-1.1	
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-2	
Д	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-2	Высшее образование - бакалавриат
Д/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-2	
ТД.1	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	
ТД.2	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	
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-3.4; 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-3.4; ПКос-2 .4	
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-3.4; ПКос-2 .4	
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-3.4; ПКос-2 .4	
ТД.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	
У.1	Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	
У.2	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	
У.3	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	
У.4	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	
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-3.4; ПКос-2 .4	
У.6	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4	
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-3.3; ПКос-2 .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-3.4; ПКос-2 .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-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4	
У.12	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4	
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-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4	
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-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4	
Зн.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .4	
Зн.6	Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	
Зн.7	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-3.3; ПКос-2 .3	
Зн.8	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	ПКос-3.3; ПКос-2 .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-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4	
Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4	
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-3.4; ПКос-2 .4	
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-2	
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-3.3; ПКос-2 .3	

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-3.4; ПКос-2 .4	
ТД.3	Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4	
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-3.3; ПКос-2 .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-3.4; ПКос-2 .4	
ТД.6	Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	
ТД.7	Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.3; ПКос-2 .3	
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-3.1; ПКос-3.3; ПКос-2 .1; ПКос-2 .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-3.3; ПКос-2 .3	
У.3	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	
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-3.4; ПКос-2 .4	
У.5	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4	

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-3.3; ПКос-2 .3	
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-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4	
У.8	Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	
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-3.4; ПКос-2 .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-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4	
У.11	Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.3; ПКос-2 .3	
Зн.1	Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.3; ПКос-2 .3	
Зн.2	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-2 .1; ПКос-2 .2; ПКос-2 .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-3.4; ПКос-2 .4	
Зн.4	Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-2 .2; ПКос-2 .4	
Зн.5	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	
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-3.4; ПКос-2 .4	
Зн.7	Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	

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-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4	
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-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4	
D/03.6	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ПКос-1; ПКос-3; ПКос-2	
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-3.4; ПКос-2 .4	
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-3.4; ПКос-2 .4	
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-3.4; ПКос-2 .4	
ТД.6	Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	
У.1	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	
У.2	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения	ПКос-1.2	
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-3.4; ПКос-2 .4	



У.5	Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	
У.6	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.4; 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-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4	
У.8	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	
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-3.4; 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-3.4; ПКос-2 .4	
Зн.5	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	
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-3.4; ПКос-2 .4	
Зн.7	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.4; ПКос-2 .4	
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-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4	
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-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-2 .3; ПКос-2 .4	
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА	ПКдпо-1; ПКдпо-2; ПКдпо-3	

В	Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКдпо-1; ПКдпо-2; ПКдпо-3	Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена
В/01.5	Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКдпо-1; ПКдпо-3	
ТД.1	Подготовка материалов для заключений о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов производственного процесса	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
ТД.2	Разработка документированной процедуры по идентификации и прослеживаемости пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
ТД.8	Организация внедрения технических регламентов на пищевую продукцию на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
ТД.9	Осуществление контроля выполнения требований документов по стандартизации пищевой продукции и технологических процессов ее изготовления	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
ТД.13	Ведение документации в структурном подразделении по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
ТД.15	Организация выполнения технологических операций по приемке и первичной переработке сырья, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
ТД.19	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
У.2	Определять соответствие безопасности и качества поступающего сырья, пищевых полуфабрикатов и готовой продукции требованиям локальных нормативных актов	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
У.4	Использовать методы и способы идентификации на всех этапах производства пищевой продукции	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
У.23	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
Зн.1	Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы входного контроля сырья и материалов при производстве пищевой продукции	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
Зн.2	Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы качества пищевой продукции	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
Зн.4	Способы оценки соответствия качества и безопасности производимой пищевой продукции регламентам и стандартам	ПКдпо-3; ПКдпо-3.1	
Зн.6	Методики статистической обработки результатов измерений и контроля качества и безопасности пищевой продукции	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
Зн.24	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
В/02.5	Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКдпо-2	
ТД.1	Осуществление контроля соответствия качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов процесса производства пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	

ТД.4	Соблюдение требований по обеспечению качества и безопасности производственных процессов и пищевой продукции на всех этапах ее производства	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
ТД.6	Ведение систем управления безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции в целях обеспечения требований технических регламентов	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
У.1	Определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов требованиям нормативно-технологических документов процесса производства пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
У.5	Оценивать показатели качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах ее производства	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
У.21	Определять места осуществления контроля в технологическом процессе производства пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
У.30	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
У.31	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
Зн.1	Требования нормативно-технологических документов к качеству сырья и материалов, используемых в производстве пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
Зн.5	Стандарты, технические условия на пищевую продукцию	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
Зн.6	Требования нормативно-технологических документов, регламентирующих вопросы качества пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
Зн.10	Классификация и номенклатура показателей качества пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
Зн.11	Основные виды дефектов пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
Зн.12	Методы измерений, основные средства измерений и контроля качества пищевой продукции, работ и услуг	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
Зн.14	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	
Зн.17	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.1	

Индекс	Содержание
ПКДпо-1	Осуществляет применение теоретических основ товароведения и экспертизы сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в процессе жизненного цикла продукции
ПКДпо-1.1	Осуществляет применение теоретических основ товароведения и экспертизы сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в процессе жизненного цикла продукции
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
В	Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
В/01.5	Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ТД.1	Подготовка материалов для заключений о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов производственного процесса
ТД.2	Разработка документированной процедуры по идентификации и прослеживаемости пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке
ТД.8	Организация внедрения технических регламентов на пищевую продукцию на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ТД.9	Осуществление контроля выполнения требований документов по стандартизации пищевой продукции и технологических процессов ее изготовления
ТД.13	Ведение документации в структурном подразделении по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции
ТД.15	Организация выполнения технологических операций по приемке и первичной переработке сырья, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов
ТД.19	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях
У.2	Определять соответствие безопасности и качества поступающего сырья, пищевых полуфабрикатов и готовой продукции требованиям локальных нормативных актов
У.4	Использовать методы и способы идентификации на всех этапах производства пищевой продукции
У.23	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях
Зн.1	Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы входного контроля сырья и материалов при производстве пищевой продукции
Зн.2	Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы качества пищевой продукции
Зн.6	Методики статистической обработки результатов измерений и контроля качества и безопасности пищевой продукции
Зн.24	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции
ПКДпо-2	Осуществляет технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ПКДпо-2.1	Осуществляет технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
В	Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
В/02.5	Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
ТД.1	Осуществление контроля соответствия качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов процесса производства пищевой продукции
ТД.4	Соблюдение требований по обеспечению качества и безопасности производственных процессов и пищевой продукции на всех этапах ее производства
ТД.6	Ведение систем управления безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции в целях обеспечения требований технических регламентов
У.1	Определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов требованиям нормативно-технологических документов процесса производства пищевой продукции
У.5	Оценивать показатели качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах ее производства
У.21	Определять места осуществления контроля в технологическом процессе производства пищевой продукции
У.30	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции

У.31	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, 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.1	Требования нормативно-технологических документов к качеству сырья и материалов, используемых в производстве пищевой продукции
Зн.5	Стандарты, технические условия на пищевую продукцию
Зн.6	Требования нормативно-технологических документов, регламентирующих вопросы качества пищевой продукции
Зн.10	Классификация и номенклатура показателей качества пищевой продукции
Зн.11	Основные виды дефектов пищевой продукции
Зн.12	Методы измерений, основные средства измерений и контроля качества пищевой продукции, работ и услуг
Зн.14	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Зн.17	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции
ПКдпо-3	Осуществляет контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативных документов
ПКдпо-3.1	Осуществляет контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативных документов
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
В	Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
В/01.5	Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Зн.4	Способы оценки соответствия качества и безопасности производимой пищевой продукции регламентам и стандартам
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский
ПКос-1	Способен участвовать в проведении научных исследований по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий, составлять их описание и формулировать выводы
ПКос-1.1	Участствует в проведении научных исследований в профессиональной области по общепринятым методикам, в том числе с применением цифровых средств и технологий
13.017	АГРОНОМ
В	Организация производства продукции растениеводства
В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
ТД.9	Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
У.15	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
У.22	Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства
В/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
У.14	Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
У.17	Пользоваться средствами дистанционного наблюдения для осуществления контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
Зн.19	Правила работы со средствами дистанционного наблюдения при осуществлении контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
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.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.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-1.2	Осуществляет анализ, обобщение и статистическую обработку результатов научных исследований, используя современные цифровые средства и технологии
13.017	АГРОНОМ
В	Организация производства продукции растениеводства
В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
ТД.9	Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
У.15	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
У.22	Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при разработке системы мероприятий по производству продукции растениеводства
В/02.6	Управление реализацией технологического процесса производства продукции растениеводства
У.14	Корректировать способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение в соответствии с конкретными характеристиками сельскохозяйственной продукции на момент уборки
У.17	Пользоваться средствами дистанционного наблюдения для осуществления контроля хода уборки, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение
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.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.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.2	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве 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	Формулирует выводы по результатам научных исследований
13.017	АГРОНОМ
В	Организация производства продукции растениеводства
В/01.6	Разработка системы мероприятий по производству продукции растениеводства
ТД.9	Разработка технологий уборки сельскохозяйственных культур, послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающих сохранность урожая
У.15	Определять способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества
Тип задач проф. деятельности:	производственно-технологический
ПКос-3	Способен реализовывать технологии хранения и переработки мяса и рыбы, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий
ПКос-3.1	Использует знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии мясных продуктов
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.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов 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.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
Зн.2	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения

ПКос-3.2	Владеет методами первичной обработки и переработки мяса и рыбы
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.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов 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
Зн.2	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения
Зн.4	Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПКос-3.3	Владеет методами оценки качества мясных и рыбных продуктов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий
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
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.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



ТД.7	Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе 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.5	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций 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.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.11	Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе 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-3.4	Применяет знания в производстве мясных и рыбных продуктов с использованием ресурсосберегающих и цифровых технологий
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.2	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования 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.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.5	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
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
ТД.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения
У.1	Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве 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.6	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических 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
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.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
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
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
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
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
ТД.6	Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения
У.3	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
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

У.5	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
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.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.2	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения
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.4	Основы технологии 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.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.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.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.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.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

У.8	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций
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.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.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 реализовывать технологии хранения и переработки молока, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий
ПКос-2 .1	Использует знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных в технологии молочных продуктов
22.002	<b>СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ</b>
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.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов 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.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
Зн.2	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения
ПКос-2 .2	Владеет методами первичной обработки и переработки молока
22.002	<b>СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ</b>
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.5	Технологии производства и организации производственных и технологических процессов 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
Зн.2	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения

	Зн.4	Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПКос-2 .3		Владеет методами оценки качества молочных продуктов, в т.ч. с использованием современных цифровых средств и технологий
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
	У.12	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения
	Зн.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения
	Зн.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Зн.7	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Зн.8	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения
	Зн.9	Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	Зн.10	Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ТД.1	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
	ТД.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
	ТД.7	Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе 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.5	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций 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.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.11	Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Зн.1	Методы теххимического 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-2 .4	Применяет знания в производстве молочных продуктов с использованием ресурсосберегающих и цифровых технологий
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.2	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования 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.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.5	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
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
ТД.7	Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения
У.1	Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве 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.6	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических 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
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.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
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
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
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
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
ТД.6	Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения
У.3	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
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
У.5	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
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.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.2	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения
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.4	Основы технологии 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.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.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.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.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.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
У.8	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций
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.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.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

		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)				227	244	60	24	36	62	30	32	62	25	37	60	29	31
	Итого по ОП (без факультативов)				225	240	60	24	36	60	28	32	60	25	35	60	29	31
Б1	Дисциплины (модули)	75%	25%	12.2%	183	195	52	24	28	54	28	26	46	19	27	43	21	22
Б1.О	Обязательная часть					146	52	24	28	51	25	26	26	15	11	17	10	7
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					49				3	3		20	4	16	26	11	15
Б2	Практика	39%	61%	0%	36	36	8		8	6		6	14	6	8	8	8	
Б2.О	Обязательная часть					14	8		8	6		6						
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					22							14	6	8	8	8	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9										9		9
ФТД	Факультативы				2	4				2	2		2		2			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				52.6	-	48.5	56.4	-	54.1	48.8	-	48.8	53.9	-	54.6	55.8
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				44	-	49.2	33.9	-	49.2	49.2	-	49.9	40.3	-	37.8	49.2
		в период гос. экзаменов					-			-			-			-		54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП без элект. дисциплин по физ.к.				26.9	-	26.6	27.5	-	26.9	26	-	23.8	26.8	-	26.6	30.6
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				3289.45	-	447	467.4	-	451.3	445.8	-	305.25	446.65	-	318.15	407.9
		Блок Б2				287.34	-		160	-		120	-	2	2.67	-	2.67	
		Блок Б3				20	-			-			-			-		20
		Блок ФТД				64.5	-			-	32.25		-		32.25	-		
		Итого по всем блокам				3790.54	-	447	627.4	-	483.55	565.8	-	343.25	574.82	-	320.82	427.9
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕН (Эк)					5	2	3	8	4	4	5	2	3	5	3	2
		ЗАЧЕТ (За)					16	6	10	9	4	5	6	3	3	4	1	3
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					4	2	2	4	2	2	6	3	3	5	3	2
		КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)								1		1	1	1				
		КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)											1		1	1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных					39.84%											
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)						66.7%											
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)						47.01%											