

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Хохлова Елена Васильевна
Должность: Первый проректор-проректор по учебной работе
Дата подписания: 04.07.2025 11:16:45
Уникальный программный ключ:
ffa7ebcbdf3ee64e19f72e2c06ed7dc0d539cecd

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 06.06.2025

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья

Кафедра: Кафедра управления качеством и товароведения продукции
Институт: Технологический

Квалификация: магистр

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2 г.

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

производственно-технологический

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ

Начальник УО

И.о. директора института

Зав. кафедрой

Руководитель ОПОП

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор-проректор по учебной работе

Хохлова Е.В.

04.07.2025 г.



/ Захарова С.А./
/ Сашина Л.М./
/ Бородулин Д.М./
/ Янковская В.С./
/ Дунченко Н.И./

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья

Кафедра: Кафедра управления качеством и товароведения продукции

Институт: Технологический

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2025

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

производственно-технологический

Календарный учебный график 2025-2026 г.

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

Календарный учебный график 2026-2027 г.

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

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
п	Теоретическое обучение и практики	14 5/6	13 4/6	28 3/6	15 1/6	6 3/6	21 4/6	50 1/6

Э	Экзаменационные сессии	1	1 1/6	2 1/6	1 3/6	1	2 3/6	4 4/6
У	Учебная практика		1 2/6	1 2/6				1 2/6
П	Производственная практика		9 1/6	9 1/6		9 4/6	9 4/6	18 5/6
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена					2	2	2
К	Продолжительность каникул	18 дн	41 дн	59 дн	6 дн	64 дн	70 дн	129 дн
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	9 дн	6 дн	15 дн	8 дн	6 дн	14 дн	29 дн
Продолжительность		139 дн	226 дн	365 дн	132 дн	233 дн	365 дн	

Июль				Август				
6	13	20	27	3	10	17	24	31
7	14	21	28	4	11	18	25	
8	15	22	29	5	12	19	26	
9	16	23	30	6	13	20	27	
10	17	24	31	7	14	21	28	
11	18	25	1	8	15	22	29	
12	19	26	2	9	16	23	30	
П	П	П	К	К	К	К	К	К
		П						
		К						
		К						
		К						

Июль				Август				
5	12	19	26	2	9	16	23	30
6	13	20	27	3	10	17	24	31
7	14	21	28	4	11	18	25	
8	15	22	29	5	12	19	26	
9	16	23	30	6	13	20	27	
10	17	24	31	7	14	21	28	
11	18	25	1	8	15	22	29	
К	К	К	К	К	К	К	К	К
К								К
К								
К								
К								
К								

-	-	-	Формы пром. атт.					з.е.		-	Итого акад. часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экза мен	Зачет	Зачет с оц.	КП	КР	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Конт роль	Пр. подгот
Блок 1. Дисциплины (модули)								71	71		2556	2556	1546.1	757.9	252	96
Обязательная часть								37	37		1332	1332	788.65	399.35	144	40
+	Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности		1				2	2	36	72	72	42.25	29.75		
+	Б1.О.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами	1					3	3	36	108	108	46.4	34.6	27	4
+	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья	3	2				5	5	36	180	180	114.65	38.35	27	8
+	Б1.О.04	Управление проектами		1				2	2	36	72	72	42.25	29.75		4
+	Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке			1			2	2	36	72	72	46.35	25.65		4
+	Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве		1				2	2	36	72	72	42.25	29.75		4
+	Б1.О.07	Управление технологическими рисками	3					3	3	36	108	108	62.4	18.6	27	4
+	Б1.О.08	Методика профессионального обучения		3				2	2	36	72	72	44.25	27.75		
+	Б1.О.09	Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья	2					3	3	36	108	108	64.4	7.6	36	4
+	Б1.О.10	Модификация сырья в технологиях пищевых продуктов			2			3	3	36	108	108	62.35	45.65		4
+	Б1.О.11	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения	3					3	3	36	108	108	62.4	18.6	27	4
+	Б1.О.12	Химия пищи			1			3	3	36	108	108	74.35	33.65		
+	Б1.О.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов			2			4	4	36	144	144	84.35	59.65		
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								34	34		1224	1224	757.45	358.55	108	56
+	Б1.В.01	Современные методы исследования пищевых систем		1				2	2	36	72	72	58.25	13.75		4
+	Б1.В.02	Цифровые технологии функциональных пищевых продуктов из животного сырья	4					3	3	36	108	108	62.4	18.6	27	4
+	Б1.В.03	Медико-биологические основы производства функциональных пищевых продуктов для различных групп населения	1					3	3	36	108	108	72.4	8.6	27	4
+	Б1.В.04	Технология разработки стандартов и нормативной документации		4				2	2	36	72	72	42.25	29.75		4

+	Б1.В.05	Научные основы исследований и защита интеллектуальной собственности		2				2	2	36	72	72	40.25	31.75		<u>4</u>
+	Б1.В.06	Безопасность продуктов питания		3				3	3	36	108	108	76.25	31.75		<u>4</u>
+	Б1.В.07	Системы прослеживаемости при производстве функциональных пищевых продуктов из животного сырья	4					4	4	36	144	144	86.4	30.6	27	<u>4</u>
+	Б1.В.08	Функциональные пищевые ингредиенты			3			3	3	36	108	108	60.35	47.65		<u>4</u>
+	Б1.В.09	Товаровед продовольственных товаров	2	2222				7	7		252	252	142.4	82.6	27	<u>16</u>
+	Б1.В.09.01	Теоретические основы товароведения и экспертизы		2				1	1	36	36	36	28	8		<u>4</u>
+	Б1.В.09.02	Товароведение однородных групп продовольственных товаров		2				2	2	36	72	72	42	30		<u>4</u>
+	Б1.В.09.03	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов		2				2	2	36	72	72	42	30		<u>4</u>
+	Б1.В.09.04	Управление ассортиментом товаров		2				1	1	36	36	36	28	8		<u>4</u>
+	Б1.В.09.05(К)	Экзамен по модулю "Товаровед продовольственных товаров"	2					1	1	36	36	36	2.4	6.6	27	
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1		1				2	2		72	72	42.25	29.75		<u>4</u>
+	Б1.В.ДВ.01.01	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для беременных и кормящих женщин		1				2	2	36	72	72	42.25	29.75		<u>4</u>
-	Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для детского питания		1				2	2	36	72	72	42.25	29.75		<u>4</u>
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)		3				3	3		108	108	74.25	33.75		<u>4</u>
+	Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для геродиетического питания		3				3	3	36	108	108	74.25	33.75		<u>4</u>
-	Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения		3				3	3	36	108	108	74.25	33.75		<u>4</u>
Блок 2.Практика								40	40		1440	1440	52.33	1387.67		1440
Обязательная часть								23	23		828	828	7.33	820.67		828
+	Б2.О.01	Производственная практика		123	24			23	23		828	828	7.33	820.67		<u>828</u>
+	Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа		123	4			10	10	36	360	360	3	357		<u>360</u>
+	Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика			2			13	13	36	468	468	4.33	463.67		<u>468</u>
Часть, формируемая участниками образовательных отношений								17	17		612	612	45	567		612
+	Б2.В.01	Учебная практика		2				2	2		72	72	40	32		<u>72</u>
+	Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика		2				2	2	36	72	72	40	32		<u>72</u>

+	Б2.В.02	Производственная практика			4			15	15		540	540	5	535		540
+	Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика			4			15	15	36	540	540	5	535		540
Блок 3.Государственная итоговая аттестация								9	9		324	324	33	291		
+	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	4					3	3	36	108	108	2.5	105.5		
+	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы						6	6	36	216	216	30.5	185.5		
ФТД.Факультативные дисциплины								4	4		144	144	56.5	87.5		8
+	ФТД.01	Интегрированные системы качества		1				2	2	36	72	72	28.25	43.75		4
+	ФТД.02	Квалиметрия пищевых продуктов		2				2	2	36	72	72	28.25	43.75		4

[illegible]

												2	20		20	<u>4</u>				0.25	31.75			
																								3
																								3
												7	56		84	<u>16</u>		2		0.4	82.6		27	
												1	14		14	<u>4</u>					8			
												2	14		28	<u>4</u>					30			
												2	14		28	<u>4</u>					30			
												1	14		14	<u>4</u>					8			
												1						2		<i>0.4</i>	6.6		<i>27</i>	
2	14	14	14	<u>4</u>				0.25	29.75															
2	14	14	14	<u>4</u>				0.25	29.75															
2	14	14	14	<u>4</u>				0.25	29.75															
																								3
																								3
																								3
2						0.33	0.33		71.67	71.67		16			40	40		4.66	4.66		531.34	531.34		5
2						0.33	0.33		71.67	71.67		14						4.66	4.66		499.34	499.34		5
2						0.33	<u>0.33</u>		71.67	<u>71.67</u>		14						4.66	<u>4.66</u>		499.34	<u>499.34</u>		5
2						0.33	<u>0.33</u>		71.67	<u>71.67</u>		1						0.33	<u>0.33</u>		35.67	<u>35.67</u>		5
												13						4.33	<u>4.33</u>		463.67	<u>463.67</u>		
												2			40	40					32	32		
												2			40	<u>40</u>					32	<u>32</u>		
												2			40	<u>40</u>					32	<u>32</u>		

2	14		14	4				0.25	43.75			2	14		14	4				0.25	43.75			
2	14		14	<u>4</u>				0.25	43.75															
												2	14		14	<u>4</u>				0.25	43.75			

Курс 2																							
Семестр 3											Семестр 4												
Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	Конс	Конс пр. подгот	КРА	СР	СР пр. подгот	Конт роль	з.е.	Лек	Лаб	Пр	Пр пр. подгот	КРП	Конс	Конс пр. подгот	КРА	СР	СР пр. подгот	Конт роль	Код
178		238	24		8		2.3	212.7		81	9	72	30	84	12		4		1.05	78.95		54	
88		120	12		6		1.45	99.55		81													
																							19
																							44
14		30	4		2		0.4	34.6		27													45
																							64
																							10
																							80
30		30	4		2		0.4	18.6		27													45
14		30					0.25	27.75															13
																							45
																							45
30		30	4		2		0.4	18.6		27													45
																							45
																							44
90		118	12		2		0.85	113.15			9	72	30	84	12		4		1.05	78.95		54	
																							45
											3	30		30	4		2		0.4	18.6		27	45
																							45
											2	18		24	4				0.25	29.75			45

[illegible]

[illegible]

Закрепленная кафедра	-
Наименование	Компетенции
Кафедра философии	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1
Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства	УК-4.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.4; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-2.3
Кафедра управления качеством и товароведения продукции	УК-2.1; УК-2.3; УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-6.1; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2
Кафедра управления	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; ОПК-5.2; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3
Кафедра иностранных и русского языков	УК-2.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-4.1; ПКос-3.5
Кафедра систем автоматизированного проектирования и инженерных расчетов	УК-4.1; УК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-3.5
Кафедра управления качеством и товароведения продукции	УК-1.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ПКос-7.2; ПКос-3.3
Кафедра педагогики и психологии профессионального образования	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3
Кафедра управления качеством и товароведения продукции	УК-1.2; УК-2.2; УК-2.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-7.1; ПКос-7.3; ПКос-2.5; ПКос-3.2
Кафедра управления качеством и товароведения продукции	УК-1.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.4
Кафедра управления качеством и товароведения продукции	УК-6.3; ПКос-5.4; ПКос-6.3; ПКос-3.2
Кафедра управления качеством и товароведения продукции	УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3
Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства	УК-2.2; УК-2.3; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-6.1; ОПК-6.3
Кафедра управления качеством и товароведения продукции	УК-1.2; ПКос-5.3; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.5
Кафедра управления качеством и товароведения продукции	УК-2.1; УК-4.1; ПКос-5.2; ПКос-2.1; ПКос-2.5; ПКос-3.1
Кафедра управления качеством и товароведения продукции	УК-1.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-3.2
Кафедра управления качеством и товароведения продукции	УК-4.2; ПКос-5.4; ПКос-6.3; ПКос-3.5

	УК-4.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-7.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3
Кафедра управления качеством и товароведения продукции	УК-4.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3
Кафедра управления качеством и товароведения продукции	УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-6.1; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.4; ПКос-7.1; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2
Кафедра управления качеством и товароведения продукции	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5
Кафедра управления качеством и товароведения продукции	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Кафедра управления качеством и товароведения продукции	ПКос-6.1; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.5

Индекс		Содержание
УК-1		Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
УК-1.1		Знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений, основные принципы критического анализа
	Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности
	Б1.В.05	Научные основы исследований и защита интеллектуальной собственности
	Б2.О.01	Производственная практика
	Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-1.2		Умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и др., собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области, осуществлять поиск информации (в том числе и на цифровых платформах) и решений на основе действий, эксперимента и опыта
	Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности
	Б1.О.09	Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б1.О.12	Химия пищи
	Б1.В.01	Современные методы исследования пищевых систем
	Б1.В.03	Медико-биологические основы производства функциональных пищевых продуктов для различных групп населения
	Б1.В.05	Научные основы исследований и защита интеллектуальной собственности
	Б1.В.07	Системы прослеживаемости при производстве функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б2.О.01	Производственная практика
	Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-1.3		Способен заниматься исследованием проблем профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности, выявлением проблем и использованием адекватных методов (в том числе цифровых) для их решения; демонстрирует оценочные суждения в решении проблемных профессиональных ситуаций
	Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности
	Б1.О.07	Управление технологическими рисками
	Б1.О.10	Модификация сырья в технологиях пищевых продуктов
	Б2.О.01	Производственная практика
	Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2		Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-2.1		Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения, формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения в условиях цифровой трансформации
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б1.О.04	Управление проектами
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения
	Б1.В.02	Цифровые технологии функциональных пищевых продуктов из животного сырья

B1.B.05	Научные основы исследований и защита интеллектуальной собственности
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.2	Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами, в том числе цифровыми
B1.O.04	Управление проектами
B1.O.08	Методика профессионального обучения
B1.O.09	Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья
B1.O.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.3	Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях
B1.O.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
B1.O.04	Управление проектами
B1.O.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке
B1.O.08	Методика профессионального обучения
B1.O.09	Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья
B1.O.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов
B2.O.01.01(П)	Научно-исследовательская работа
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
УК-3.1	Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели, в том числе с использованием цифровой среды
B1.O.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
B1.O.04	Управление проектами
B1.O.08	Методика профессионального обучения
B2.O.01	Производственная практика
B2.O.01.02(П)	Технологическая практика
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.2	Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение разных идей и мнений, в том числе с использованием цифровой среды
B1.O.04	Управление проектами
B1.O.08	Методика профессионального обучения
B2.O.01	Производственная практика
B2.O.01.02(П)	Технологическая практика
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.3	Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон

	Б1.О.04	Управление проектами
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения
	Б2.О.01	Производственная практика
	Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4		Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
	УК-4.1	Демонстрирует знания компьютерных технологий и информационной инфраструктуры в организации и факторов их улучшения; коммуникаций в профессиональной этике и коммуникационных технологий в профессиональном взаимодействии; характеристик коммуникационных потоков; современных средств информационно-коммуникационных технологий
	Б1.О.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами
	Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке
	Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве
	Б1.В.02	Цифровые технологии функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.2		Умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; демонстрирует умение вести обмен научной и деловой информацией в устной и письменной формах, в том числе в цифровой среде
	Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке
	Б1.В.04	Технология разработки стандартов и нормативной документации
	Б2.О.01	Производственная практика
	Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.3		Владеет принципами формирования системы коммуникации и анализа системы коммуникационных связей в организации, осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке и в цифровой среде; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных и цифровых технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; поиском и передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях (в том числе на иностранном языке); использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий
	Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке
	Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве
	Б2.В.02	Производственная практика
	Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5		Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
	УК-5.1	Знает закономерности и особенности развития различных культур, особенности межкультурного разнообразия общества, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия, в том числе взаимодействия в цифровой среде
	Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности
	Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.2		Умеет понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, в том числе взаимодействия в цифровой среде
	Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности

	Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6		Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
УК-6.1		Знает методики самооценки, самоконтроля и саморазвития
	Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.2		Умеет решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля
	Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.3		Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни
	Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения
	Б1.О.11	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1		Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
ОПК-1.1		Владеет методами стратегического анализа и целеполагания
	Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б1.О.07	Управление технологическими рисками
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.2		Разрабатывает инновационную политику предприятия, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б1.О.07	Управление технологическими рисками
	Б1.О.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.3		Разрабатывает эффективные конкурентоспособные стратегии развития предприятия, в том числе с использованием цифровых средств и технологий

	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б1.О.07	Управление технологическими рисками
	Б1.О.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2		Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-2.1		Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства молочных функциональных пищевых продуктов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
	Б1.О.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами
	Б1.О.12	Химия пищи
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.2		Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мясных функциональных пищевых продуктов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
	Б1.О.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами
	Б1.О.12	Химия пищи
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.3		Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства рыбных функциональных пищевых продуктов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
	Б1.О.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами
	Б1.О.12	Химия пищи
	Б1.О.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.4		Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства функциональных пищевых продуктов из вторичного молочного и побочного мясного и рыбного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
	Б1.О.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами
	Б1.О.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3		Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
ОПК-3.1		Владеет теоретическими знаниями в области управления качеством продукции
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б1.О.07	Управление технологическими рисками
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3.3		Владеет методами квалиметрического прогнозирования показателей качества и безопасности продуктов животного происхождения, используя современные цифровые средства
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б1.О.07	Управление технологическими рисками
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3.4		Использует современную нормативную базу, в том числе на цифровых платформах, в области управления качеством и безопасностью продуктов питания

B1.O.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
B1.O.07	Управление технологическими рисками
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3.5	Способен разрабатывать шкалы для оценки рисков, анализировать и оценивать технологические риски при производстве продуктов животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств
B1.O.07	Управление технологическими рисками
B2.O.01	Производственная практика
B2.O.01.02(П)	Технологическая практика
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения
ОПК-4.1	Владеет методами моделирования продуктов питания животного происхождения, в том числе с применением цифровых средств и технологий
B1.O.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-4.2	Использует современные методики проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения, том числе с применением цифровых средств и технологий
B1.O.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач
ОПК-5.1	Использует на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
B1.O.06	Информационные технологии в науке и производстве
B1.O.12	Химия пищи
B2.O.01	Производственная практика
B2.O.01.01(П)	Научно-исследовательская работа
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.2	Использует на практике навыки и умения в управлении коллективом для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
B1.O.04	Управление проектами
B2.O.01	Производственная практика
B2.O.01.01(П)	Научно-исследовательская работа
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.3	Выполняет поиск необходимой научной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи
B1.O.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке
B1.O.06	Информационные технологии в науке и производстве
B2.O.01	Производственная практика
B2.O.01.01(П)	Научно-исследовательская работа
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.4	Алгоритмизирует решение профессиональных задач и реализует алгоритмы с использованием программных средств и пакетов прикладных программ

	Б1.О.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами
	Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6		Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации
	ОПК-6.1	Приобретает знания, необходимые для проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности, в том числе используя цифровые площадки
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения
	Б1.О.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6.2		Владеет знаниями, необходимыми для разработки научно-методического обеспечения реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6.3		Проектирует образовательные программы с учетом требований к разным категориям специалистов в сфере своей профессиональной деятельности, в том числе используя цифровые площадки
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения
	Б1.О.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКдпо-1		Осуществляет организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	ПКдпо-1.1	Готовит заключения о соответствии качества материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции; идентифицирует пищевую продукцию на всех этапах ее жизненного цикла; выявляет проблемы в системе контроля безопасности пищевого производства; проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции
	Б1.В.09	Товаровед продовольственных товаров
	Б1.В.09.01	Теоретические основы товароведения и экспертизы
	Б1.В.09.02	Товароведение однородных групп продовольственных товаров
	Б1.В.09.03	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
	Б1.В.09.04	Управление ассортиментом товаров
	Б1.В.09.05(К)	Экзамен по модулю "Товаровед продовольственных товаров"
ПКдпо-1.2		Способен оценивать влияние качества материалов, сырья, полуфабрикатов на качество готовой продукции; определяет соответствие их безопасности и качества требованиям локальных нормативных актов; применяет требования технических регламентов и локальных нормативных актов по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции
	Б1.В.09	Товаровед продовольственных товаров
	Б1.В.09.01	Теоретические основы товароведения и экспертизы
	Б1.В.09.02	Товароведение однородных групп продовольственных товаров
	Б1.В.09.03	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
	Б1.В.09.04	Управление ассортиментом товаров
	Б1.В.09.05(К)	Экзамен по модулю "Товаровед продовольственных товаров"
ПКдпо-1.3		Знает нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции; способы оценки соответствия качества и безопасности пищевой продукции регламентам и стандартам

	Б1.В.09	Товаровед продовольственных товаров
	Б1.В.09.01	Теоретические основы товароведения и экспертизы
	Б1.В.09.02	Товароведение однородных групп продовольственных товаров
	Б1.В.09.03	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
	Б1.В.09.04	Управление ассортиментом товаров
	Б1.В.09.05(К)	Экзамен по модулю "Товаровед продовольственных товаров"
ПКдпо-2		Осуществляет технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
	ПКдпо-2.1	Способен к осуществлению контроля соответствия качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов; соблюдать требования по обеспечению качества и безопасности производственных процессов и пищевой продукции
	Б1.В.09	Товаровед продовольственных товаров
	Б1.В.09.01	Теоретические основы товароведения и экспертизы
	Б1.В.09.02	Товароведение однородных групп продовольственных товаров
	Б1.В.09.03	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
	Б1.В.09.04	Управление ассортиментом товаров
	Б1.В.09.05(К)	Экзамен по модулю "Товаровед продовольственных товаров"
	ПКдпо-2.2	Способен оценивать показатели качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах ее производства, выбирать методы контроля качества, средства измерений, осуществлять выборку продукции, оформлять результаты испытаний
	Б1.В.09	Товаровед продовольственных товаров
	Б1.В.09.01	Теоретические основы товароведения и экспертизы
	Б1.В.09.02	Товароведение однородных групп продовольственных товаров
	Б1.В.09.03	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
	Б1.В.09.04	Управление ассортиментом товаров
	Б1.В.09.05(К)	Экзамен по модулю "Товаровед продовольственных товаров"
Тип задач проф. деятельности:		производственно-технологический
	ПКос-4	Способен провести анализ показателей качества и безопасности, состава и функционально-технологических свойств пищевых ингредиентов растительного происхождения для создания базы данных функциональных пищевых ингредиентов
	ПКос-4.1	Способен провести анализ литературных источников, информационных баз данных и результатов научных исследований о химическом составе, показателях качества и безопасности пищевых ингредиентов растительного происхождения
	Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке
	Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве
	Б1.О.09	Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б1.О.10	Модификация сырья в технологиях пищевых продуктов
	Б1.О.12	Химия пищи
	Б1.В.03	Медико-биологические основы производства функциональных пищевых продуктов для различных групп населения
	Б1.В.05	Научные основы исследований и защита интеллектуальной собственности
	Б1.В.08	Функциональные пищевые ингредиенты
	Б2.О.01	Производственная практика
	Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика
	Б2.В.01	Учебная практика
	Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика

Б2.В.02	Производственная практика
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКос-4.2	Способен провести исследования химического состава и функционально-технологических свойств пищевых ингредиентов растительного происхождения
Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве
Б1.О.09	Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья
Б1.О.10	Модификация сырья в технологиях пищевых продуктов
Б1.О.12	Химия пищи
Б1.В.03	Медико-биологические основы производства функциональных пищевых продуктов для различных групп населения
Б1.В.05	Научные основы исследований и защита интеллектуальной собственности
Б1.В.08	Функциональные пищевые ингредиенты
Б2.О.01	Производственная практика
Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика
Б2.В.01	Учебная практика
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика
Б2.В.02	Производственная практика
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКос-4.3	Способен провести анализ литературных данных информационных баз данных о неинфекционных заболеваниях различных групп населения и разработать рекомендации по использованию определенных функциональных пищевых ингредиентов с учетом суточной нормы потребления при разработке инновационных технологий функциональных пищевых продуктов
Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве
Б1.О.09	Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья
Б1.О.10	Модификация сырья в технологиях пищевых продуктов
Б1.О.12	Химия пищи
Б1.В.03	Медико-биологические основы производства функциональных пищевых продуктов для различных групп населения
Б1.В.05	Научные основы исследований и защита интеллектуальной собственности
Б1.В.08	Функциональные пищевые ингредиенты
Б2.О.01	Производственная практика
Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика
Б2.В.01	Учебная практика
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика
Б2.В.02	Производственная практика
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

ПКос-5	Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности
ПКос-5.1	Определяет нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии при производстве функциональных продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств
Б1.О.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами
Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве
Б1.В.ДВ.01.01	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для беременных и кормящих женщин
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для детского питания
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для геродиетического питания
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения
Б2.О.01	Производственная практика
Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика
Б2.В.01	Учебная практика
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКос-5.2	Собирает и обрабатывает необходимые данные для формирования суждений по профессиональным проблемам с использованием современных информационных технологий, а также интерпретирует их
Б1.О.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами
Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве
Б1.В.02	Цифровые технологии функциональных пищевых продуктов из животного сырья
Б2.О.01	Производственная практика
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.02	Производственная практика
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКос-5.3	Способен разработать рецептуру и технологию производства нового функционального пищевого продукта, в том числе с использованием цифровых средств
Б1.В.01	Современные методы исследования пищевых систем
Б1.В.05	Научные основы исследований и защита интеллектуальной собственности
Б1.В.08	Функциональные пищевые ингредиенты
Б2.В.02	Производственная практика
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКос-5.4	Способен разработать нормативную и техническую документацию
Б1.О.10	Модификация сырья в технологиях пищевых продуктов
Б1.О.11	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения
Б1.В.04	Технология разработки стандартов и нормативной документации
Б1.В.05	Научные основы исследований и защита интеллектуальной собственности
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

ПКос-6	Способен к проведению контроля качества функциональных пищевых продуктов из животного сырья, функциональных ингредиентов и упаковочных материалов с использованием современных методов исследования и экспертизы, цифровых средств и технологий для подтверждения соответствия и стандартизации
ПКос-6.1	Способен организовывать контроль качества сырья, функциональных пищевых ингредиентов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
Б1.В.01	Современные методы исследования пищевых систем
Б1.В.07	Системы прослеживаемости при производстве функциональных пищевых продуктов из животного сырья
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.02	Квалиметрия пищевых продуктов
ПКос-6.2	Применяет знание современных методов контроля безопасности и показателей качества упаковочных материалов
Б1.В.01	Современные методы исследования пищевых систем
Б1.В.06	Безопасность продуктов питания
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКос-6.3	Применяет современную нормативную базу в сфере стандартизации и подтверждения соответствия функциональных продуктов питания животного происхождения
Б1.О.11	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения
Б1.В.04	Технология разработки стандартов и нормативной документации
Б1.В.08	Функциональные пищевые ингредиенты
Б1.В.ДВ.01.01	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для беременных и кормящих женщин
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для детского питания
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для геродиетического питания
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКос-7	Способен определять порядок выполнения работ, осуществлять управление программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
ПКос-7.1	Организовывает работу коллектива исполнителей, определяет порядок выполнения работ коллективом исполнителей
Б1.О.04	Управление проектами
Б1.О.09	Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья
Б2.О.01	Производственная практика
Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКос-7.2	Управляет программами освоения новых технологий и координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
Б1.О.04	Управление проектами
Б1.О.07	Управление технологическими рисками
Б2.О.01	Производственная практика
Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКос-7.3	Использует приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала
Б1.О.04	Управление проектами
Б1.О.09	Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья

	Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика
	Б2.В.02	Производственная практика
	Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
Тип задач проф. деятельности:		научно-исследовательский
ПКос-1		Способен научно обосновать выбор объектов исследования и провести социологические исследования рынка функциональных продуктов из животного сырья и функциональных пищевых ингредиентов из растительного сырья
	ПКос-1.1	Способен провести социологические исследования потребностей потребителей функциональных продуктов из животного сырья с использованием разработанных анкет, провести анализ результатов исследования
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б1.В.03	Медико-биологические основы производства функциональных пищевых продуктов для различных групп населения
	Б1.В.05	Научные основы исследований и защита интеллектуальной собственности
	Б1.В.06	Безопасность продуктов питания
	Б1.В.08	Функциональные пищевые ингредиенты
	Б2.О.01	Производственная практика
	Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа
	Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика
	Б2.В.01	Учебная практика
	Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика
	Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ФТД.02	Квалиметрия пищевых продуктов
ПКос-1.2		Способен провести анализ рынка функциональных продуктов из животного сырья и функциональных пищевых ингредиентов из растительного сырья, провести ранжирование показателей качества и безопасности, разработать дерево показателей качества и определить улучшенные характеристики проектируемых продуктов с использованием QFD методологии
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б1.В.03	Медико-биологические основы производства функциональных пищевых продуктов для различных групп населения
	Б1.В.05	Научные основы исследований и защита интеллектуальной собственности
	Б1.В.06	Безопасность продуктов питания
	Б1.В.08	Функциональные пищевые ингредиенты
	Б2.О.01	Производственная практика
	Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа
	Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика
	Б2.В.01	Учебная практика
	Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика
	Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	ФТД.02	Квалиметрия пищевых продуктов

ПКос-1.3	Способен обобщать и выполнять статистическую обработку результатов научных исследований, формулировать выводы по результатам научных исследований, представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, подготавливать заявки на оформление результатов интеллектуальной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
Б1.В.03	Медико-биологические основы производства функциональных пищевых продуктов для различных групп населения
Б1.В.05	Научные основы исследований и защита интеллектуальной собственности
Б1.В.06	Безопасность продуктов питания
Б1.В.08	Функциональные пищевые ингредиенты
Б2.О.01	Производственная практика
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа
Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика
Б2.В.01	Учебная практика
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.02	Квалиметрия пищевых продуктов
ПКос-2	Способен самостоятельно выполнять исследования в области функциональных продуктов питания животного происхождения с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, обеспечения показателей безопасности и качества продуктов, в том числе с применением математического моделирования, управления качеством продуктов, цифровых средств и технологий
ПКос-2.1	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, в том числе с применением цифровых средств и технологий
Б1.В.02	Цифровые технологии функциональных пищевых продуктов из животного сырья
Б1.В.03	Медико-биологические основы производства функциональных пищевых продуктов для различных групп населения
Б1.В.05	Научные основы исследований и защита интеллектуальной собственности
Б2.О.01	Производственная практика
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКос-2.2	Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде статей и отчетов
Б1.В.01	Современные методы исследования пищевых систем
Б1.В.05	Научные основы исследований и защита интеллектуальной собственности
Б2.О.01	Производственная практика
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКос-2.3	Способен создавать новые продукты из животного сырья с использованием функциональных пищевых ингредиентов на основе методологии прогнозирования показателей качества и безопасности продуктов питания с заданными свойствами и составом, а также математического моделирования, цифровых средств и технологий
Б1.О.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами

Б1.В.ДВ.01.01	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для беременных и кормящих женщин
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для детского питания
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для геродиетического питания
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКос-2.4	Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, функциональных пищевых ингредиентов и готовой продукции, в том числе с применением цифровых средств и технологий
Б1.В.01	Современные методы исследования пищевых систем
Б1.В.06	Безопасность продуктов питания
Б2.В.01	Учебная практика
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКос-2.5	Способен использовать научные основы квалитетического прогнозирования показателей качества и безопасности и «зеленые» технологии при разработке функциональных пищевых продуктов питания, в том числе с применением цифровых средств и технологий и математического моделирования
Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
Б1.О.09	Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья
Б1.В.02	Цифровые технологии функциональных пищевых продуктов из животного сырья
Б1.В.05	Научные основы исследований и защита интеллектуальной собственности
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПКос-3	Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых пищевых продуктов из животного сырья с использованием функциональных пищевых ингредиентов на базе международных и российских стандартов, с применением цифровых средств и технологий
ПКос-3.1	Способен использовать современные версии систем управления безопасностью и качеством, в том числе с применением цифровых средств и технологий
Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
Б1.В.02	Цифровые технологии функциональных пищевых продуктов из животного сырья
Б1.В.06	Безопасность продуктов питания
Б1.В.07	Системы прослеживаемости при производстве функциональных пищевых продуктов из животного сырья
Б2.В.02	Производственная практика
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Интегрированные системы качества
ПКос-3.2	Способен использовать научные основы прогнозирования функциональных пищевых продуктов из животного сырья с функциональными пищевыми ингредиентами на базе нормативной и законодательной документации
Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
Б1.О.09	Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья
Б1.О.11	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения
Б1.В.03	Медико-биологические основы производства функциональных пищевых продуктов для различных групп населения

Б1.В.08	Функциональные пищевые ингредиенты
Б1.В.ДВ.01.01	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для беременных и кормящих женщин
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для детского питания
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для геродиетического питания
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения
Б2.В.02	Производственная практика
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Интегрированные системы качества
ПКос-3.3	Способен применять методы управления технологическими рисками с целью разработки мероприятий по их минимизации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
Б1.О.07	Управление технологическими рисками
Б1.В.06	Безопасность продуктов питания
Б2.В.02	Производственная практика
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Интегрированные системы качества
ПКос-3.4	Способен разрабатывать современные интегрированные системы качества на базе МС ИСО и HACCP при научных исследованиях проблем производства функциональных пищевых продуктов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
Б1.В.07	Системы прослеживаемости при производстве функциональных пищевых продуктов из животного сырья
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.01	Интегрированные системы качества
ПКос-3.5	Способен обобщать и выполнять статистическую обработку результатов научных исследований, формулировать выводы по результатам научных исследований, представлять результаты исследований в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, подготавливать заявки на оформление результатов интеллектуальной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке
Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве
Б1.В.01	Современные методы исследования пищевых систем
Б1.В.04	Технология разработки стандартов и нормативной документации
Б1.В.05	Научные основы исследований и защита интеллектуальной собственности
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД.02	Квалиметрия пищевых продуктов

Тип
УК
-
-
-
УК
-

-
-
УК
-
-
-

УК	
-	
-	
-	
УК	
-	
-	

УК
-
-
-
ОПК
-
-
-

ОПК
-
-
-
-
ОПК
-
-
-

-
ОПК
-
-
ОПК
-
-
-
-

[illegible]

[illegible]

[illegible]

	ПК
-	
-	
-	
-	

ПК
-
-
-
ПК
-
-
-

[illegible]

[illegible]

-
-
ПК
-
-

[illegible]

Индекс		Наименование
Б1		Дисциплины (модули)
Б1.О		Обязательная часть
	Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности
	Б1.О.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б1.О.04	Управление проектами
	Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке
	Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве
	Б1.О.07	Управление технологическими рисками
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения
	Б1.О.09	Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б1.О.10	Модификация сырья в технологиях пищевых продуктов
	Б1.О.11	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения
	Б1.О.12	Химия пищи
	Б1.О.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов
Б1.В		Часть, формируемая участниками образовательных отношений
	Б1.В.01	Современные методы исследования пищевых систем
	Б1.В.02	Цифровые технологии функциональных пищевых продуктов из животного сырья
	Б1.В.03	Медико-биологические основы производства функциональных пищевых продуктов для различных групп населения
	Б1.В.04	Технология разработки стандартов и нормативной документации
	Б1.В.05	Научные основы исследований и защита интеллектуальной собственности
	Б1.В.06	Безопасность продуктов питания

Б1.В.07	Системы прослеживаемости при производстве функциональных пищевых продуктов из животного сырья
Б1.В.08	Функциональные пищевые ингредиенты
Б1.В.09	Товаровед продовольственных товаров
Б1.В.09.01	Теоретические основы товароведения и экспертизы
Б1.В.09.02	Товароведение однородных групп продовольственных товаров
Б1.В.09.03	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
Б1.В.09.04	Управление ассортиментом товаров
Б1.В.09.05(К)	Экзамен по модулю "Товаровед продовольственных товаров"
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1
Б1.В.ДВ.01.01	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для беременных и кормящих женщин
Б1.В.ДВ.01.02	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для детского питания
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)
Б1.В.ДВ.02.01	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для геродиетического питания
Б1.В.ДВ.02.02	Инновационные технологии функциональных продуктов животного происхождения для общего назначения
Б2	Практика
Б2.О	Обязательная часть
Б2.О.01	Производственная практика
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа
Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Б2.В.01	Учебная практика
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика
Б2.В.02	Производственная практика
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика

БЗ		Государственная итоговая аттестация
	БЗ.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	БЗ.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ФТД		Факультативные дисциплины
	ФТД.01	Интегрированные системы качества
	ФТД.02	Квалиметрия пищевых продуктов

Формируемые компетенции
УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКдоп-1.1; ПКдоп-1.2; ПКдоп-1.3; ПКдоп-2.1; ПКдоп-2.2
УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.4; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.5
УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1
УК-4.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.4; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-2.3
УК-2.1; УК-2.3; УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-6.1; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2
УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; ОПК-5.2; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3
УК-2.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-4.1; ПКос-3.5
УК-4.1; УК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-3.5
УК-1.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ПКос-7.2; ПКос-3.3
УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3
УК-1.2; УК-2.2; УК-2.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-7.1; ПКос-7.3; ПКос-2.5; ПКос-3.2
УК-1.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.4
УК-6.3; ПКос-5.4; ПКос-6.3; ПКос-3.2
УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3
УК-2.2; УК-2.3; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-6.1; ОПК-6.3
УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-4.1; УК-4.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКдоп-1.1; ПКдоп-1.2; ПКдоп-1.3; ПКдоп-2.1; ПКдоп-2.2
УК-1.2; ПКос-5.3; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.5
УК-2.1; УК-4.1; ПКос-5.2; ПКос-2.1; ПКос-2.5; ПКос-3.1
УК-1.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-3.2
УК-4.2; ПКос-5.4; ПКос-6.3; ПКос-3.5
УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.5; ПКос-3.5
ПКос-6.2; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3

[illegible]

УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5
УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-6.1; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.4; ПКос-7.1; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2
УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5
ПКос-6.1; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5
ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4
ПКос-6.1; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.5

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	ПКос-4; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-7; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3	
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-7; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3	Высшее образование - магистратура
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-7; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3	
ТД.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5	
ТД.2	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	ПКос-5.2; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.4	
ТД.3	Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований	ПКос-6.1; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-3.1; ПКос-3.2	
ТД.4	Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.3; ПКос-2.1	
ТД.5	Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-6.1; ПКос-7.1; ПКос-1.3; ПКос-3.2; ПКос-3.4	
ТД.6	Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-6.1; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-3.1; ПКос-3.2	
ТД.7	Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-6.1; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-3.2	

ТД.8	Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-5.2	
ТД.9	Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.1; ПКос-3.5	
У.1	Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.3	
У.2	Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами	ПКос-5.2	
У.3	Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-6.1; ПКос-6.2	
У.4	Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.3	
У.5	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения	ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.3	
У.6	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.4	
У.7	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения	ПКос-2.5	
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-7.2; ПКос-7.3; ПКос-3.1	
У.9	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-5.1; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-7.1	

У.10	Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4	
У.11	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-7.1; ПКос-3.2	
У.12	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-7.1; ПКос-3.3	
У.13	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания животного происхождения	ПКос-7.1; ПКос-3.3	
У.14	Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-7.3	
У.15	Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.1; ПКос-3.5	
Зн.1	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-7.1; ПКос-7.2	
Зн.2	Методы исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	ПКос-5.2	
Зн.3	Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3	
Зн.4	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-3.2	
Зн.5	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.1	
Зн.6	Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-1.3	

Зн.7	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.1	
Зн.8	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-3.1	
Зн.9	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-4.2	
Зн.10	Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки	ПКос-7.1	
Зн.11	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-3.3	
Зн.12	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-3.3	
Зн.13	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	ПКос-7.3; ПКос-3.2	
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-7; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3	
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-4.2; ПКос-6.1; ПКос-7.1; ПКос-3.1; ПКос-3.2	
ТД.2	Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации	ПКос-6.1; ПКос-7.1; ПКос-3.1	

ТД.3	Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	ПКос-3.1; ПКос-3.4	
ТД.4	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения	ПКос-5.1; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	
ТД.5	Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление	ПКос-4.2; ПКос-6.1; ПКос-7.1; ПКос-3.2	
ТД.6	Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.2; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-3.2	
ТД.7	Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-6.2; ПКос-6.3	
ТД.8	Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства продуктов питания животного происхождения для подготовки заключений о целесообразности их использования	ПКос-7.1	
ТД.9	Организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-7.3	
ТД.10	Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2.1; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.5	
У.1	Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-7.1; ПКос-7.2	

У.2	Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.3; ПКос-7.1	
У.3	Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации	ПКос-5.3; ПКос-7.1	
У.4	Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	ПКос-7.1; ПКос-3.1; ПКос-3.4	
У.5	Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения	ПКос-7.1; ПКос-2.1; ПКос-3.2	
У.6	Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-4.2; ПКос-2.2; ПКос-3.2	
У.7	Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники по производству новых видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-4.2; ПКос-6.2; ПКос-3.2	
У.8	Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2	
У.9	Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.5	
У.10	Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-6.1; ПКос-7.3	
У.11	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.3	
У.12	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.2; ПКос-7.1; ПКос-3.3	

У.13	Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.1; ПКос-4.3; ПКос-3.5	
Зн.1	Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-6.1; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3	
Зн.2	Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации	ПКос-4.2; ПКос-4.3	
Зн.3	Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	ПКос-7.1; ПКос-3.4	
Зн.4	Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения	ПКос-4.3	
Зн.5	Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление	ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-3.1	
Зн.6	Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-5.1; ПКос-6.1; ПКос-3.2	
Зн.7	Основы проектного управления и управления рисками при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-6.1	
Зн.8	Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования	ПКос-6.1; ПКос-7.1; ПКос-3.5	
Зн.9	Показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний на производстве новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-7.3	
Зн.10	Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-7.3	
Зн.11	Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.3; ПКос-5.3	
Зн.12	Традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.4	

Зн.13	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 продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.3	
	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-3.3	
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	ПКос-7.3	
22.007	СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА	ПКос-4; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-7; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКдпо-1; ПКдпо-2	
В	Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКдпо-1; ПКдпо-2	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	
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-1.1	
ТД.4	Анализ системы прослеживаемости и выявление проблем в системе контроля безопасности производства сырья и пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке	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.1	Оценивать влияние качества материалов, сырья, полуфабрикатов на качество готовой продукции	ПКдпо-1; ПКдпо-1.1	
У.2	Определять соответствие безопасности и качества поступающего сырья, пищевых полуфабрикатов и готовой продукции требованиям локальных нормативных актов	ПКдпо-1.2	
У.4	Использовать методы и способы идентификации на всех этапах производства пищевой продукции	ПКдпо-1.2	
У.9	Применять требования технических регламентов и локальных нормативных актов по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции и технологическим процессам изготовления 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-1.3	
Зн.2	Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы качества пищевой продукции	ПКдпо-1; ПКдпо-1.3	
Зн.3	Нормативные правовые акты по обеспечению прослеживаемости в производстве кормов, пищевого сырья и пищевой продукции	ПКдпо-1.3	
Зн.4	Способы оценки соответствия качества и безопасности производимой пищевой продукции регламентам и стандартам	ПКдпо-1; ПКдпо-1.3	
Зн.14	Нормативные правовые акты в области технического регулирования безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКдпо-1; ПКдпо-1.3	
Зн.17	Методика разработки и правила применения нормативно-технической документации в области безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКдпо-1; ПКдпо-1.3	
Зн.18	Состав и содержание документов системы управления безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции	ПКдпо-1; ПКдпо-1.3	
Зн.24	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции	ПКдпо-1; ПКдпо-1.3	
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.3	Подготовка заключений о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов 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	
У.1	Определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов требованиям нормативно-технологических документов процесса производства пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.2	
У.3	Анализировать полученные данные показателей качества и безопасности на соответствие требованиям нормативно-технологических документов процесса производства пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.2	
У.5	Оценивать показатели качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах ее производства	ПКдпо-2; ПКдпо-2.2	
У.9	Выбирать методы контроля качества продукции, работ и услуг в процессе производства пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.2	

У.11	Осуществлять выборку продукции и производить ее оценку в процессе производства пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.2	
У.30	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.2	
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-2.2	
Зн.1	Требования нормативно-технологических документов к качеству сырья и материалов, используемых в производстве пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.2	
Зн.5	Стандарты, технические условия на пищевую продукцию	ПКдпо-2; ПКдпо-2.2	
Зн.6	Требования нормативно-технологических документов, регламентирующих вопросы качества пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.2	
Зн.17	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции	ПКдпо-2; ПКдпо-2.2	
D	Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКос-4; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-7; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3	Высшее образование - магистратура
D/01.7	Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	ПКос-4; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-7; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3	
ТД.1	Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции	ПКос-4.1; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-6.2; ПКос-7.2; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4	
ТД.2	Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям к безопасности пищевой продукции для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции	ПКос-4.3; ПКос-5.2; ПКос-2.1; ПКос-2.2	
ТД.3	Разработка системы прослеживаемости в целях обеспечения возможности документально установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, место происхождения, производства, изготовления пищевой продукции и пищевого сырья	ПКос-5.1	
ТД.4	Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей	ПКос-4.1; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-6.2; ПКос-7.2; ПКос-2.1; ПКос-2.2	
ТД.5	Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-6.2; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4	
ТД.6	Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-6.2; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4	

ТД.7	Интеграция системы менеджмента безопасности пищевой продукции, системы прослеживаемости и системы менеджмента качества пищевой продукции в единую интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКос-2.4	
ТД.8	Осуществление контроля соблюдения требований по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКос-5.1; ПКос-6.2; ПКос-7.1; ПКос-2.2	
У.1	Разрабатывать процедуры выбора технологических процессов производства пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции	ПКос-4.3; ПКос-3.4	
У.2	Разрабатывать процедуры выбора последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения пищевого сырья и пищевой продукции	ПКос-7.2; ПКос-3.4	
У.3	Разрабатывать процедуры определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства в программах производственного контроля	ПКос-4.2; ПКос-5.1	
У.4	Разрабатывать процедуры проведения контроля пищевой продукции и пищевого сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля	ПКос-5.1; ПКос-5.2	
У.5	Разрабатывать процедуры проведения контроля функционирования технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство пищевой продукции, соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации на отдельные виды пищевой продукции	ПКос-4.2; ПКос-3.2	
У.7	Разрабатывать процедуры соблюдения условий хранения и транспортирования пищевой продукции	ПКос-7.2; ПКос-3.2; ПКос-3.4	
У.8	Разрабатывать процедуры содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции	ПКос-3.2	
У.10	Разрабатывать процедуры выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции	ПКос-2.2; ПКос-3.2	
У.11	Разрабатывать процедуры ведения и хранения документации на бумажных и электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям законодательства Российской Федерации	ПКос-5.3	
У.14	Определять перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3	

У.15	Определять перечень критических контрольных точек параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции	ПКос-4.2	
У.16	Определять перечень показателей безопасности пищевого сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы	ПКос-5.1; ПКос-5.2	
У.17	Определять предельные значения параметров в критических контрольных точках производства и обращения пищевой продукции	ПКос-4.2	
У.18	Определять порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства и обращения пищевой продукции	ПКос-4.2	
У.19	Определять установление порядка действий в случае отклонения значений показателей безопасности пищевого сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, от предельных значений	ПКос-7.2; ПКос-2.2	
У.20	Определять периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции	ПКос-4.3; ПКос-5.1	
У.21	Определять периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства пищевой продукции	ПКос-3.2	
У.23	Вести документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного сырья животного происхождения, на бумажных и электронных носителях информации	ПКос-7.1; ПКос-2.1	
У.24	Формировать требования к процессам хранения, перевозки и реализации пищевой продукции	ПКос-7.1	
У.27	Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции	ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3	
У.28	Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки пищевой продукции с заданным функциональным составом и свойствами	ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.4	
У.29	Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-6.2; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-3.4	
У.30	Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества пищевой продукции	ПКос-1.3	
У.31	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды пищевой продукции	ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.4; ПКос-3.5	

У.32	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-1.3	
У.33	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции	ПКос-2.5	
У.34	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений	ПКос-6.2; ПКос-7.2; ПКос-3.1	
У.35	Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции	ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3	
У.36	Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПКос-1.3	
У.37	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-3.2	
У.38	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-3.3	
У.40	Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-7.3	
Зн.1	Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции	ПКос-4.3	
Зн.2	Технологии автоматической идентификации для различных видов пищевой продукции для целей обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКос-3.2; ПКос-3.3	
Зн.10	Принципы стратегического планирования развития производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-6.2; ПКос-7.1	
Зн.11	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции	ПКос-3.2	
Зн.12	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции	ПКос-3.1	
Зн.13	Методы математического моделирования технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-1.3	
Зн.14	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции	ПКос-3.1	

Зн.18	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции	ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-6.2; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4	
Зн.19	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции	ПКос-3.2	
D/02.7	Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции	ПКос-4; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-7; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3	
ТД.1	Разработка стратегии развития организации по увеличению объемов производства качественной, прослеживаемой и безопасной пищевой продукции, конкурентоспособной на внутреннем и внешнем рынках как составной части стратегии формирования национальной системы управления качеством пищевой продукции	ПКос-4.1; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3	
ТД.2	Развитие методологической базы оценки соответствия качества пищевой продукции заявленным производителем показателям безопасности, потребительским свойствам, энергетической и пищевой ценности, аутентичности, способности удовлетворять потребности человека в пище в целях обеспечения сохранения здоровья человека	ПКос-5.1; ПКос-5.2	
ТД.3	Организация мониторинга качества пищевой продукции с учетом спектра потенциально опасных загрязнителей химической и биологической природы, пищевой ценности и потребительских свойств	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3	
ТД.4	Усовершенствование контроля качества пищевой продукции, полученной с использованием биотехнологий, включая генно-инженерно-модифицированные организмы, генетически модифицированные микроорганизмы	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3	
ТД.5	Разработка комплексных требований к единой информационной системе прослеживаемости пищевой продукции, включающих идентификацию участников на всех этапах производства и обращения пищевой продукции	ПКос-5.1	
ТД.6	Внедрение современных технологий маркировки контрольными и идентификационными знаками пищевой продукции, содержащими сведения о товаре, его производителе, импортере, продавце, задействованных в обороте	ПКос-5.2	
ТД.7	Формирование и ведение единой информационной системы безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на основе единых организационных, методологических и программно-технических принципов, обеспечивающих совместимость и взаимодействие существующих информационных реестров с информационными системами в информационно-телекоммуникационных сетях	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3	
ТД.8	Внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3	

ТД.10	Развитие методологической базы производства специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции в части, определяющей ее отличительные признаки, оценку эффективности и положительное влияние на здоровье человека	ПКос-1.3; ПКос-3.4	
ТД.13	Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии	ПКос-6.2; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.4	
ТД.21	Разработка инновационных технологий глубокой переработки сельскохозяйственного сырья для получения новых видов специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции	ПКос-1.3; ПКос-3.4	
ТД.24	Проведение исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до конечного потребителя	ПКос-4.1; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-1.3; ПКос-3.4	
У.1	Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства пищевой продукции	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3	
У.2	Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции	ПКос-4.1	
У.3	Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции	ПКос-1.3	
У.4	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации процессов производства пищевой продукции	ПКос-6.2; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.3; ПКос-3.4	
У.5	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-1.3	
У.6	Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства пищевой продукции	ПКос-2.5	
У.7	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений	ПКос-7.1; ПКос-7.2	
У.8	Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции	ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3	
У.10	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических процессов производства пищевой продукции	ПКос-3.2	
У.11	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции	ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-6.2; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	
У.13	Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства пищевой продукции	ПКос-7.3	

Зн.4	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в технологических процессах производства пищевой продукции	ПКос-3.2	
Зн.5	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции	ПКос-4.1	
Зн.6	Методы математического моделирования систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-1.3	
Зн.7	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции	ПКос-4.1; ПКос-3.1	
Зн.8	Методы проведения расчетов для проектирования систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий	ПКос-4.1	
Зн.9	Показатели эффективности систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции	ПКос-4.2	
Зн.10	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции	ПКос-4.2; ПКос-5.1	
Зн.11	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции	ПКос-4.2; ПКос-5.1	
Зн.12	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции	ПКос-3.2	

Индекс	
ПКдпо-1	
ПКдпо-1.1	
22.007	
В	
В/01.5	
ТД.1	
ТД.4	
ТД.19	
У.1	
У.9	
У.23	
ПКдпо-1.2	
22.007	
В	
В/01.5	
У.2	
У.4	
ПКдпо-1.3	
22.007	
В	
В/01.5	
Зн.1	
Зн.2	
Зн.3	
Зн.4	
Зн.14	
Зн.17	

Зн.18
Зн.24

ПКдпо-2

ПКдпо-2.1

22.007

В

В/02.5

ТД.1

ТД.3

ТД.4

ПКдпо-2.2

22.007

В

В/02.5

У.1

У.3

У.5

У.9

У.11

У.30

У.31

Зн.1

Зн.5

Зн.6

Зн.17

Тип задач проф. деятельности:

ПКос-4

ПКос-4.1

22.002

E
E/02.7
У.13
Зн.7
22.007
D
D/01.7
ТД.1
ТД.4
ТД.5
ТД.6
У.14
D/02.7
ТД.1
ТД.3
ТД.7
ТД.8
ТД.24
У.2
Зн.5
Зн.7
Зн.8
ПКос-4.2
22.002
E
E/01.7

У.1
Зн.9
Е/02.7
ТД.1
ТД.5
ТД.6
У.6
У.7
У.12
Зн.2
Зн.7

22.007

D

D/01.7

ТД.5
ТД.6
У.3
У.5
У.14
У.15
У.17
У.18
Зн.18

D/02.7

ТД.3
ТД.7

	ТД.8
	У.11
	Зн.9
	Зн.10
	Зн.11
ПКос-4.3	
22.002	
Е	
Е/01.7	
У.1	
Е/02.7	
У.2	
У.13	
Зн.2	
Зн.4	
Зн.11	
22.007	
Д	
Д/01.7	
ТД.1	
ТД.2	
ТД.4	
ТД.5	
ТД.6	
У.1	
У.14	
У.20	

	Зн.1
	D/02.7
	ТД.3
	ТД.7
	ТД.8
	ТД.24
ПКос-5	
ПКос-5.1	
22.002	
Е	
Е/01.7	
	У.1
	У.9
Е/02.7	
	ТД.4
	У.2
	Зн.6
22.007	
D	
D/01.7	
	ТД.1
	ТД.3
	ТД.4
	ТД.5
	ТД.6
	ТД.8

У.3
У.4
У.16
У.20
Зн.18

D/02.7

ТД.2
ТД.4
ТД.5
ТД.24
У.11
Зн.10
Зн.11

ПКос-5.2

22.002

Е

Е/01.7

ТД.2
ТД.8
У.2
Зн.2

22.007

D

D/01.7

ТД.2

	ТД.4
	ТД.5
	ТД.6
	У.4
	У.16
D/02.7	
	ТД.2
	ТД.4
	ТД.6
	ТД.24
ПКос-5.3	
22.002	
Е	
Е/02.7	
	У.2
	У.3
	Зн.11
22.007	
D	
D/01.7	
	ТД.5
	ТД.6
	У.11
D/02.7	
	ТД.4
ПКос-6	

ПКос-6.1
22.002
Е
Е/01.7
ТД.3
ТД.5
ТД.6
ТД.7
У.1
У.3
У.9
Зн.3
Е/02.7
ТД.1
ТД.2
ТД.5
У.10
Зн.1
Зн.6
Зн.7
Зн.8
22.007
Д
Д/01.7

	У.27
	У.35
	D/02.7
	У.8
ПКос-6.2	
22.002	
Е	
	E/01.7
	У.1
	У.3
	У.9
	Зн.3
	E/02.7
	ТД.6
	ТД.7
	У.7
	У.8
22.007	
D	
	D/01.7
	ТД.1
	ТД.4
	ТД.5
	ТД.6
	ТД.8
	У.27

		У.29
		У.34
		У.35
		Зн.10
		Зн.18
	D/02.7	
		ТД.13
		У.4
		У.8
		У.11
ПКос-6.3		
	22.002	
		Е
		E/01.7
		У.1
		У.9
		E/02.7
		ТД.6
		ТД.7
		У.8
		Зн.5
	22.007	
		D
		D/01.7
		У.27
		У.35
		D/02.7
		У.8

ПКос-7

ПКос-7.1

22.002

Е

Е/01.7

ТД.3

ТД.5

ТД.6

ТД.7

У.1

У.9

У.11

У.12

У.13

Зн.1

Зн.3

Зн.10

Е/02.7

ТД.1

ТД.2

ТД.4

ТД.5

ТД.8

У.1
У.2
У.3
У.4
У.5
У.12
Зн.1
Зн.3
Зн.5
Зн.8

22.007

D

D/01.7

ТД.8
У.23
У.24
У.27
У.29
Зн.10
Зн.18

D/02.7

ТД.1
ТД.13
У.4
У.7

У.11
ПКос-7.2
22.002
Е
Е/01.7
ТД.3
ТД.6
ТД.7
У.1
У.5
У.8
Зн.1
Зн.3
Е/02.7
ТД.4
У.1
Зн.1
22.007
Д
Д/01.7
ТД.1
ТД.4
У.2
У.7
У.19
У.27

У.29
У.34
Зн.18
D/02.7
ТД.1
ТД.13
У.4
У.7
У.11
ПКос-7.3
22.002
Е
Е/01.7
ТД.3
ТД.7
У.1
У.5
У.8
У.14
Зн.3
Зн.13
Е/02.7
ТД.9
У.10

Зн.1
Зн.9
Зн.10
Зн.15

22.007

D

D/01.7

У.27

У.29

У.40

Зн.18

D/02.7

ТД.1

ТД.13

У.4

У.11

У.13

Тип задач проф. деятельности:

ПКос-1

ПКос-1.1

22.002

E

E/01.7

ТД.1

ТД.3

У.1
22.007
D
D/01.7
Зн.18
D/02.7
У.1
У.11
ПКос-1.2
22.002
E
E/01.7
ТД.1
ТД.2
ТД.3
У.1
22.007
D
D/01.7
У.27
У.28
D/02.7
У.1
ПКос-1.3
22.002

E

E/01.7

ТД.1

ТД.2

ТД.3

ТД.4

ТД.5

У.4

У.5

У.6

Зн.6

E/02.7

ТД.4

Зн.12

22.007

D

D/01.7

У.27

У.28

У.30

У.31

У.32

У.36

Зн.13

Зн.18

D/02.7
ТД.10
ТД.13
ТД.21
ТД.24
У.1
У.3
У.4
У.5
У.11
Зн.6
ПКос-2
ПКос-2.1
22.002
Е
Е/01.7
ТД.1
ТД.3
ТД.4
Е/02.7
ТД.10
У.5
22.007
D
D/01.7
ТД.2

	ТД.4
	ТД.5
	ТД.6
	У.23
	Зн.18
	D/02.7
	У.11
ПКос-2.2	
22.002	
Е	
Е/01.7	
	ТД.1
	ТД.3
Е/02.7	
	У.6
22.007	
D	
D/01.7	
	ТД.1
	ТД.2
	ТД.4
	ТД.5
	ТД.6
	ТД.8
	У.10
	У.19

ПКос-2.3
22.002
Е
Е/01.7
ТД.1
У.1
22.007
Д
Д/01.7
ТД.1
ТД.5
ТД.6
Зн.18
Д/02.7
У.11
ПКос-2.4
22.002
Е
Е/01.7
ТД.1
Е/02.7
ТД.10
22.007
Д
Д/01.7
ТД.1
ТД.5
ТД.6

	ТД.7
	Зн.18
	D/02.7
	У.11
ПКос-2.5	
22.002	
Е	
Е/01.7	
	ТД.1
	У.7
Е/02.7	
	ТД.10
22.007	
D	
D/01.7	
	У.33
	Зн.18
D/02.7	
	У.6
	У.11
ПКос-3	
ПКос-3.1	
22.002	
Е	
Е/01.7	

ТД.3
ТД.6
ТД.9
У.6
У.8
У.10
У.15
Зн.5
Зн.7
Зн.8
Е/02.7
ТД.1
ТД.2
ТД.3
ТД.4
У.4
У.8
Зн.5
Зн.12
22.007
Д
Д/01.7
У.31
У.34

	Зн.12
	Зн.14
D/02.7	
	ТД.13
	У.11
	Зн.7
ПКос-3.2	
22.002	
Е	
Е/01.7	
	ТД.3
	ТД.5
	ТД.6
	ТД.7
	У.10
	У.11
	Зн.4
	Зн.13
Е/02.7	
	ТД.1
	ТД.4
	ТД.5
	ТД.6
	У.5

У.6
У.7
У.8
Зн.6

22.007

D

D/01.7

У.5
У.7
У.8
У.10
У.21
У.37
Зн.2
Зн.11
Зн.18
Зн.19

D/02.7

У.10
У.11
Зн.4
Зн.12

ПКос-3.3

22.002

E

E/01.7

У.12

У.13
Зн.11
Зн.12
Е/02.7
ТД.4
У.11
У.12
Зн.13
Зн.14

22.007

D

D/01.7

У.38

Зн.2

Зн.18

D/02.7

У.11

ПКос-3.4

22.002

E

E/01.7

ТД.2

ТД.5

У.6

У.10

Е/02.7

ТД.3

У.4

Зн.3

Зн.12

22.007

Д

Д/01.7

У.1

У.2

У.7

У.28

У.29

У.31

Зн.18

Д/02.7

ТД.10

ТД.13

ТД.21

ТД.24

У.4

ПКос-3.5

22.002

Е

E/01.7	
ТД.9	
У.15	
E/02.7	
ТД.10	
У.9	
У.13	
Зн.8	
22.007	
D	
D/01.7	
У.31	

Содержание
Осуществляет организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Готовит заключения о соответствии качества материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции; идентифицирует пищевую продукцию на всех этапах ее жизненного цикла; выявляет проблемы в системе контроля безопасности пищевого производства; проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Подготовка материалов для заключений о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов производственного процесса
Анализ системы прослеживаемости и выявление проблем в системе контроля безопасности производства сырья и пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке
Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях
Оценивать влияние качества материалов, сырья, полуфабрикатов на качество готовой продукции
Применять требования технических регламентов и локальных нормативных актов по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции и технологическим процессам изготовления пищевой продукции
Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях
Способен оценивать влияние качества материалов, сырья, полуфабрикатов на качество готовой продукции; определяет соответствие их безопасности и качества требованиям локальных нормативных актов; применяет требования технических регламентов и локальных нормативных актов по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Определять соответствие безопасности и качества поступающего сырья, пищевых полуфабрикатов и готовой продукции требованиям локальных нормативных актов
Использовать методы и способы идентификации на всех этапах производства пищевой продукции
Знает нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции; способы оценки соответствия качества и безопасности пищевой продукции регламентам и стандартам
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы входного контроля сырья и материалов при производстве пищевой продукции
Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы качества пищевой продукции
Нормативные правовые акты по обеспечению прослеживаемости в производстве кормов, пищевого сырья и пищевой продукции
Способы оценки соответствия качества и безопасности производимой пищевой продукции регламентам и стандартам
Нормативные правовые акты в области технического регулирования безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Методика разработки и правила применения нормативно-технической документации в области безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Состав и содержание документов системы управления безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции
Методы техникохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции
Осуществляет технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Способен к осуществлению контроля соответствия качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов; соблюдать требования по обеспечению качества и безопасности производственных процессов и пищевой продукции
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Осуществление контроля соответствия качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов процесса производства пищевой продукции
Подготовка заключений о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов требованиям локальных нормативных актов процесса производства пищевой продукции
Соблюдение требований по обеспечению качества и безопасности производственных процессов и пищевой продукции на всех этапах ее производства
Способен оценивать показатели качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах ее производства, выбирать методы контроля качества, средства измерений, осуществлять выборку продукции, оформлять результаты испытаний
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов требованиям нормативно-технологических документов процесса производства пищевой продукции
Анализировать полученные данные показателей качества и безопасности на соответствие требованиям нормативно-технологических документов процесса производства пищевой продукции
Оценивать показатели качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах ее производства
Выбирать методы контроля качества продукции, работ и услуг в процессе производства пищевой продукции
Осуществлять выборку продукции и производить ее оценку в процессе производства пищевой продукции
Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции
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
Требования нормативно-технологических документов к качеству сырья и материалов, используемых в производстве пищевой продукции
Стандарты, технические условия на пищевую продукцию
Требования нормативно-технологических документов, регламентирующих вопросы качества пищевой продукции
Методы техникохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции
производственно-технологический
Способен провести анализ показателей качества и безопасности, состава и функционально-технологических свойств пищевых ингредиентов растительного происхождения для создания базы данных функциональных пищевых ингредиентов
Способен провести анализ литературных источников, информационных баз данных и результатов научных исследований о химическом составе, показателях качества и безопасности пищевых ингредиентов растительного происхождения
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Основы проектного управления и управления рисками при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей
Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Определять перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разработка стратегии развития организации по увеличению объемов производства качественной, прослеживаемой и безопасной пищевой продукции, конкурентоспособной на внутреннем и внешнем рынках как составной части стратегии формирования национальной системы управления качеством пищевой продукции
Организация мониторинга качества пищевой продукции с учетом спектра потенциально опасных контаминантов химической и биологической природы, пищевой ценности и потребительских свойств
Формирование и ведение единой информационной системы безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на основе единых организационных, методологических и программно-технических принципов, обеспечивающих совместимость и взаимодействие существующих информационных реестров с информационными системами в информационно-телекоммуникационных сетях
Внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Проведение исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до конечного потребителя
Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции
Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции
Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции
Методы проведения расчетов для проектирования систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий
Способен провести исследования химического состава и функционально-технологических свойств пищевых ингредиентов растительного происхождения
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения
Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление
Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения
Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники по производству новых видов продуктов питания животного происхождения
Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации
Основы проектного управления и управления рисками при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разрабатывать процедуры определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства в программах производственного контроля
Разрабатывать процедуры проведения контроля функционирования технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство пищевой продукции, соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации на отдельные виды пищевой продукции
Определять перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции
Определять перечень критических контрольных точек параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции
Определять предельные значения параметров в критических контрольных точках производства и обращения пищевой продукции
Определять порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства и обращения пищевой продукции
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Организация мониторинга качества пищевой продукции с учетом спектра потенциально опасных контаминантов химической и биологической природы, пищевой ценности и потребительских свойств
Формирование и ведение единой информационной системы безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на основе единых организационных, методологических и программно-технических принципов, обеспечивающих совместимость и взаимодействие существующих информационных реестров с информационными системами в информационно-телекоммуникационных сетях

Внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции
Показатели эффективности систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции
Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции
Способен провести анализ литературных данных информационных баз данных о неинфекционных заболеваниях различных групп населения и разработать рекомендации по использованию определенных функциональных пищевых ингредиентов с учетом суточной нормы потребления при разработке инновационных технологий функциональных пищевых продуктов
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации
Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения
Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям к безопасности пищевой продукции для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции
Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей
Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разрабатывать процедуры выбора технологических процессов производства пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции
Определять перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции
Определять периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции

Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Организация мониторинга качества пищевой продукции с учетом спектра потенциально опасных контаминантов химической и биологической природы, пищевой ценности и потребительских свойств
Формирование и ведение единой информационной системы безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на основе единых организационных, методологических и программно-технических принципов, обеспечивающих совместимость и взаимодействие существующих информационных реестров с информационными системами в информационно-телекоммуникационных сетях
Внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Проведение исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до конечного потребителя
Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности
Определяет нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии при производстве функциональных продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
Разработка системы прослеживаемости в целях обеспечения возможности документально установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, место происхождения, производства, изготовления пищевой продукции и пищевого сырья
Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей
Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Осуществление контроля соблюдения требований по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Разрабатывать процедуры определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства в программах производственного контроля
Разрабатывать процедуры проведения контроля пищевой продукции и пищевого сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля
Определять перечень показателей безопасности пищевого сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы
Определять периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Развитие методологической базы оценки соответствия качества пищевой продукции заявленным производителем показателям безопасности, потребительским свойствам, энергетической и пищевой ценности, аутентичности, способности удовлетворять потребности человека в пище в целях обеспечения сохранения здоровья человека
Усовершенствование контроля качества пищевой продукции, полученной с использованием биотехнологий, включая генно-инженерно-модифицированные организмы, генетически модифицированные микроорганизмы
Разработка комплексных требований к единой информационной системе прослеживаемости пищевой продукции, включающих идентификацию участников на всех этапах производства и обращения пищевой продукции
Проведение исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до конечного потребителя
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции
Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции
Собирает и обрабатывает необходимые данные для формирования суждений по профессиональным проблемам с использованием современных информационных технологий, а также интерпретирует их
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами
Методы исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям к безопасности пищевой продукции для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции

Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей
Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разрабатывать процедуры проведения контроля пищевой продукции и пищевого сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля
Определять перечень показателей безопасности пищевого сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Развитие методологической базы оценки соответствия качества пищевой продукции заявленным производителем показателям безопасности, потребительским свойствам, энергетической и пищевой ценности, аутентичности, способности удовлетворять потребности человека в пище в целях обеспечения сохранения здоровья человека
Усовершенствование контроля качества пищевой продукции, полученной с использованием биотехнологий, включая генно-инженерно-модифицированные организмы, генетически модифицированные микроорганизмы
Внедрение современных технологий маркировки контрольными и идентификационными знаками пищевой продукции, содержащими сведения о товаре, его производителе, импортере, продавце, задействованных в обороте
Проведение исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до конечного потребителя
Способен разработать рецептуру и технологию производства нового функционального пищевого продукта, в том числе с использованием цифровых средств
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации
Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разрабатывать процедуры ведения и хранения документации на бумажных и электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям законодательства Российской Федерации
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Усовершенствование контроля качества пищевой продукции, полученной с использованием биотехнологий, включая генно-инженерно-модифицированные организмы, генетически модифицированные микроорганизмы
Способен к проведению контроля качества функциональных пищевых продуктов из животного сырья, функциональных ингредиентов и упаковочных материалов с использованием современных методов исследования и экспертизы, цифровых средств и технологий для подтверждения соответствия и стандартизации

Способен организовывать контроль качества сырья, функциональных пищевых ингредиентов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований
Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения
Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения
Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации
Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление
Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения
Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения
Основы проектного управления и управления рисками при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения
Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции

Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции
Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции
Применяет знание современных методов контроля безопасности и показателей качества упаковочных материалов
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения
Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения
Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники по производству новых видов продуктов питания животного происхождения
Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей
Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Осуществление контроля соблюдения требований по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции

Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции
Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений
Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции
Принципы стратегического планирования развития производства и обращения на рынке пищевой продукции
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии
Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации процессов производства пищевой продукции
Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции
Применяет современную нормативную базу в сфере стандартизации и подтверждения соответствия функциональных продуктов питания животного происхождения
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения
Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения
Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции
Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции

Способен определять порядок выполнения работ, осуществлять управление программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
Организовывает работу коллектива исполнителей, определяет порядок выполнения работ коллективом исполнителей
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований
Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания животного происхождения
Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения
Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации
Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление
Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства продуктов питания животного происхождения для подготовки заключений о целесообразности их использования

Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения
Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации
Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения
Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление
Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Осуществление контроля соблюдения требований по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Вести документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного сырья животного происхождения, на бумажных и электронных носителях информации
Формировать требования к процессам хранения, перевозки и реализации пищевой продукции
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции
Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции
Принципы стратегического планирования развития производства и обращения на рынке пищевой продукции
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разработка стратегии развития организации по увеличению объемов производства качественной, прослеживаемой и безопасной пищевой продукции, конкурентоспособной на внутреннем и внешнем рынках как составной части стратегии формирования национальной системы управления качеством пищевой продукции
Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии
Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации процессов производства пищевой продукции
Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений

Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции
Управляет программами освоения новых технологий и координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований
Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения
Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения
Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения
Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей
Разрабатывать процедуры выбора последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения пищевого сырья и пищевой продукции
Разрабатывать процедуры соблюдения условий хранения и транспортирования пищевой продукции
Определять установление порядка действий в случае отклонения значений показателей безопасности пищевого сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, от предельных значений
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции

Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции
Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разработка стратегии развития организации по увеличению объемов производства качественной, прослеживаемой и безопасной пищевой продукции, конкурентоспособной на внутреннем и внешнем рынках как составной части стратегии формирования национальной системы управления качеством пищевой продукции
Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии
Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации процессов производства пищевой продукции
Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции
Использует приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований
Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения
Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения
Показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний на производстве новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции
Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции
Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разработка стратегии развития организации по увеличению объемов производства качественной, прослеживаемой и безопасной пищевой продукции, конкурентоспособной на внутреннем и внешнем рынках как составной части стратегии формирования национальной системы управления качеством пищевой продукции
Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии
Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации процессов производства пищевой продукции
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции
Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства пищевой продукции
научно-исследовательский
Способен научно обосновать выбор объектов исследования и провести социологические исследования рынка функциональных продуктов из животного сырья и функциональных пищевых ингредиентов из растительного сырья
Способен провести социологические исследования потребностей потребителей функциональных продуктов из животного сырья с использованием разработанных анкет, провести анализ результатов исследования
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований

Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства пищевой продукции
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции
Способен провести анализ рынка функциональных продуктов из животного сырья и функциональных пищевых ингредиентов из растительного сырья, провести ранжирование показателей качества и безопасности, разработать дерево показателей качества и определить улучшенные характеристики проектируемых продуктов с использованием QFD методологии
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции
Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки пищевой продукции с заданным функциональным составом и свойствами
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства пищевой продукции
Способен обобщать и выполнять статистическую обработку результатов научных исследований, формулировать выводы по результатам научных исследований, представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, подготавливать заявки на оформление результатов интеллектуальной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований
Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения
Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ
Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
Традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции
Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки пищевой продукции с заданным функциональным составом и свойствами
Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества пищевой продукции
Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды пищевой продукции
Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ
Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
Методы математического моделирования технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции

Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Развитие методологической базы производства специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции в части, определяющей ее отличительные признаки, оценку эффективности и положительное влияние на здоровье человека
Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии
Разработка инновационных технологий глубокой переработки сельскохозяйственного сырья для получения новых видов специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции
Проведение исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до конечного потребителя
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства пищевой продукции
Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции
Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации процессов производства пищевой продукции
Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции
Методы математического моделирования систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ
Способен самостоятельно выполнять исследования в области функциональных продуктов питания животного происхождения с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, обеспечения показателей безопасности и качества продуктов, в том числе с применением математического моделирования, управления качеством продуктов, цифровых средств и технологий
Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, в том числе с применением цифровых средств и технологий
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований
Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям к безопасности пищевой продукции для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции

Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей
Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Вести документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного сырья животного происхождения, на бумажных и электронных носителях информации
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции
Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде статей и отчетов
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям к безопасности пищевой продукции для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции
Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей
Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Осуществление контроля соблюдения требований по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разрабатывать процедуры выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции
Определять установление порядка действий в случае отклонения значений показателей безопасности пищевого сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, от предельных значений

Способен создавать новые продукты из животного сырья с использованием функциональных пищевых ингредиентов на основе методологии прогнозирования показателей качества и безопасности продуктов питания с заданными свойствами и составом, а также математического моделирования, цифровых средств и технологий
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции
Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, функциональных пищевых ингредиентов и готовой продукции, в том числе с применением цифровых средств и технологий
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Интеграция системы менеджмента безопасности пищевой продукции, системы прослеживаемости и системы менеджмента качества пищевой продукции в единую интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции
Способен использовать научные основы квалитетического прогнозирования показателей качества и безопасности и «зеленые» технологии при разработке функциональных пищевых продуктов питания, в том числе с применением цифровых средств и технологий и математического моделирования
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства пищевой продукции
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции
Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых пищевых продуктов из животного сырья с использованием функциональных пищевых ингредиентов на базе международных и российских стандартов, с применением цифровых средств и технологий
Способен использовать современные версии систем управления безопасностью и качеством, в том числе с применением цифровых средств и технологий
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований
Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения
Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ
Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения
Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения
Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
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
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения
Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации
Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения
Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление
Традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды пищевой продукции
Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений

Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции
Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции
Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции
Способен использовать научные основы прогнозирования функциональных пищевых продуктов из животного сырья с функциональными пищевыми ингредиентами на базе нормативной и законодательной документации
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований
Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения
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
Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения
Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление
Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения

Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения
Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники по производству новых видов продуктов питания животного происхождения
Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения
Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разрабатывать процедуры проведения контроля функционирования технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство пищевой продукции, соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации на отдельные виды пищевой продукции
Разрабатывать процедуры соблюдения условий хранения и транспортирования пищевой продукции
Разрабатывать процедуры содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции
Разрабатывать процедуры выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции
Определять периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства пищевой продукции
Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства и обращения на рынке пищевой продукции
Технологии автоматической идентификации для различных видов пищевой продукции для целей обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции
Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических процессов производства пищевой продукции
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции
Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в технологических процессах производства пищевой продукции
Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции
Способен применять методы управления технологическими рисками с целью разработки мероприятий по их минимизации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания животного происхождения
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
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
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
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 продуктов питания животного происхождения
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
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции
Технологии автоматической идентификации для различных видов пищевой продукции для целей обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции
Способен разрабатывать современные интегрированные системы качества на базе МС ИСО и ХАССП при научных исследованиях проблем производства функциональных пищевых продуктов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ
Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
Традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разрабатывать процедуры выбора технологических процессов производства пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции
Разрабатывать процедуры выбора последовательности и поточности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения пищевого сырья и пищевой продукции
Разрабатывать процедуры соблюдения условий хранения и транспортирования пищевой продукции
Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки пищевой продукции с заданным функциональным составом и свойствами
Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции
Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды пищевой продукции
Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции
Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Развитие методологической базы производства специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции в части, определяющей ее отличительные признаки, оценку эффективности и положительное влияние на здоровье человека
Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии
Разработка инновационных технологий глубокой переработки сельскохозяйственного сырья для получения новых видов специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции
Проведение исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до конечного потребителя
Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации процессов производства пищевой продукции
Способен обобщать и выполнять статистическую обработку результатов научных исследований, формулировать выводы по результатам научных исследований, представлять результаты исследований в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, подготавливать заявки на оформление результатов интеллектуальной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения
Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения
Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения
Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования
СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА
Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции
Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды пищевой продукции

		Итого					Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
					Не менее	Факт						
	Итого (с факультативами)				98	124	64	25	39	60	25	35
	Итого по ОП (без факультативов)				96	120	60	23	37	60	25	35
Б1	Дисциплины (модули)	52%	48%	14.7%	50	71	42	21	21	29	20	9
Б1.О	Обязательная часть					37	26	14	12	11	11	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					34	16	7	9	18	9	9
Б2	Практика	58%	42%	0%	40	40	18	2	16	22	5	17
Б2.О	Обязательная часть					23	16	2	14	7	5	2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					17	2		2	15		15
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	4	4	2	2			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				53.2	-	52.2	53.4	-	54	52.7
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				54	-	54	54	-	54	54
		в период гос. экзаменов					-			-		54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				30.9	-	31.5	33.9	-	28.3	29.5
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				1546.1	-	466.75	462	-	426.3	191.05
		Блок Б2				52.33	-	0.33	44.66	-	1.67	5.67
		Блок Б3				33	-			-		33
		Блок ФТД				56.5	-	28.25	28.25	-		
		Итого по всем блокам				1687.93	-	495.33	534.91	-	427.97	229.72
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					4	2	2	5	3	2
		ЗАЧЕТ (За)					11	5	6	4	3	1
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					4	2	2	1	1	
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				37.78%						
		в интерактивной форме				12.9%						
	Объём обязательной части от общего объёма программы (%)					50%						
	Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)					60.49%						

Вид	Наименование	Курс	Семестр
Эк	Комплексный экзамен	2	2
	<i>Б1.О.03 Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья</i>		
	<i>Б1.О.09 Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья</i>		
	<i>Б1.О.10 Модификация сырья в технологиях пищевых продуктов</i>		