

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Хохлова Елена Васильевна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 23.07.2024 13:32:04  
Уникальный программный ключ:  
3da23558815b077cfe6ff3f8bf91c4a78a77e0aa

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

План одобрен Ученым советом вуза  
Протокол № 5 от 07.05.2024

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Хохлова Е.В.

# УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата

19.03.03

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

Кафедра: Технологии хранения и переработки продуктов животноводства  
Институт: Технологический

Квалификация: Бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 4 г.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

производственно-технологический

**Календарный учебный график 2024-2025 г.**

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

**Календарный учебный график 2025-2026 г.**

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

**Календарный учебный график 2026-2027 г.**

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





| Индекс        | Содержание                                                                                                                                | Тип |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| УК-1          | Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач            | УК  |
| УК-1.1        | Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, в том числе с использованием цифровых инструментов | -   |
| Б1.О.02       | Философия                                                                                                                                 |     |
| Б1.О.03       | Введение в информационные технологии                                                                                                      |     |
| Б1.О.06       | Химия                                                                                                                                     |     |
| Б1.О.07       | Физика                                                                                                                                    |     |
| Б1.О.11       | Основы теории технологических расчетов                                                                                                    |     |
| Б1.О.17       | Микробиология                                                                                                                             |     |
| Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                |     |
| Б1.О.28       | Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения                                                                       |     |
| Б1.О.29       | Управление качеством                                                                                                                      |     |
| Б1.О.31       | Начертательная геометрия                                                                                                                  |     |
| Б1.О.32       | Управление технологическими проектами                                                                                                     |     |
| Б1.О.38       | Создание и реализация общественных проектов                                                                                               |     |
| Б1.В.01       | Методы и средства измерений                                                                                                               |     |
| Б1.В.15       | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания                                                                                  |     |
| Б2.В.01       | Учебная практика                                                                                                                          |     |
| Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                                                                                  |     |
| Б2.В.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам пищевых производств)                                                                   |     |
| Б2.В.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)                                                                        |     |
| Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                 |     |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                  |     |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                           |     |
| Б2.В.02.03(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                           |     |
| Б2.В.02.04(П) | Преддипломная практика                                                                                                                    |     |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                      |     |
| УК-1.2        | Находит и критически анализирует информацию, в том числе на цифровых платформах, необходимую для решения поставленной задачи              | -   |
| Б1.О.02       | Философия                                                                                                                                 |     |
| Б1.О.03       | Введение в информационные технологии                                                                                                      |     |
| Б1.О.17       | Микробиология                                                                                                                             |     |
| Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                |     |
| Б1.О.28       | Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения                                                                       |     |
| Б1.О.32       | Управление технологическими проектами                                                                                                     |     |
| Б1.О.38       | Создание и реализация общественных проектов                                                                                               |     |
| Б1.В.13       | Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий                                                                           |     |
| Б1.В.15       | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания                                                                                  |     |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Товароведение молока и молочных продуктов                                                                                                 |     |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Товароведение мяса и мясных продуктов                                                                                                     |     |

|               |                                                                                                                                                                                   |   |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Б2.В.01       | Учебная практика                                                                                                                                                                  |   |
| Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                                                                                                                          |   |
| Б2.В.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам пищевых производств)                                                                                                           |   |
| Б2.В.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)                                                                                                                |   |
| Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                                         |   |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                                                          |   |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                   |   |
| Б2.В.02.03(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                   |   |
| Б2.В.02.04(П) | Преддипломная практика                                                                                                                                                            |   |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                              |   |
| УК-1.3        | Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки, в том числе с использованием цифрового инструментария                                      | - |
| Б1.О.02       | Философия                                                                                                                                                                         |   |
| Б1.О.03       | Введение в информационные технологии                                                                                                                                              |   |
| Б1.О.05       | Математика                                                                                                                                                                        |   |
| Б1.О.06       | Химия                                                                                                                                                                             |   |
| Б1.О.07       | Физика                                                                                                                                                                            |   |
| Б1.О.11       | Основы теории технологических расчетов                                                                                                                                            |   |
| Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                                                        |   |
| Б1.О.28       | Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения                                                                                                               |   |
| Б1.О.31       | Начертательная геометрия                                                                                                                                                          |   |
| Б1.О.32       | Управление технологическими проектами                                                                                                                                             |   |
| Б1.О.34       | Реология                                                                                                                                                                          |   |
| Б1.О.38       | Создание и реализация общественных проектов                                                                                                                                       |   |
| Б1.В.01       | Методы и средства измерений                                                                                                                                                       |   |
| Б1.В.15       | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания                                                                                                                          |   |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Товароведение молока и молочных продуктов                                                                                                                                         |   |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Товароведение мяса и мясных продуктов                                                                                                                                             |   |
| Б2.В.01       | Учебная практика                                                                                                                                                                  |   |
| Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                                                                                                                          |   |
| Б2.В.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам пищевых производств)                                                                                                           |   |
| Б2.В.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)                                                                                                                |   |
| Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                                         |   |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                                                          |   |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                   |   |
| Б2.В.02.03(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                   |   |
| Б2.В.02.04(П) | Преддипломная практика                                                                                                                                                            |   |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                              |   |
| УК-1.4        | Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности | - |
| Б1.О.02       | Философия                                                                                                                                                                         |   |
| Б1.О.03       | Введение в информационные технологии                                                                                                                                              |   |

|        |               |                                                                                                                                                                            |    |
|--------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|        | Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                                                 |    |
|        | Б1.О.28       | Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения                                                                                                        |    |
|        | Б1.О.32       | Управление технологическими проектами                                                                                                                                      |    |
|        | Б1.В.15       | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания                                                                                                                   |    |
|        | Б2.В.01       | Учебная практика                                                                                                                                                           |    |
|        | Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                                                                                                                   |    |
|        | Б2.В.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам пищевых производств)                                                                                                    |    |
|        | Б2.В.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)                                                                                                         |    |
|        | Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                                  |    |
|        | Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                                                   |    |
|        | Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                            |    |
|        | Б2.В.02.03(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                            |    |
|        | Б2.В.02.04(П) | Преддипломная практика                                                                                                                                                     |    |
|        | Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                       |    |
| УК-1.5 |               | Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи, в том числе с использованием цифрового инструментария                                                         | -  |
|        | Б1.О.02       | Философия                                                                                                                                                                  |    |
|        | Б1.О.03       | Введение в информационные технологии                                                                                                                                       |    |
|        | Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                                                 |    |
|        | Б1.О.28       | Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения                                                                                                        |    |
|        | Б1.О.32       | Управление технологическими проектами                                                                                                                                      |    |
|        | Б1.В.15       | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания                                                                                                                   |    |
|        | Б2.В.01       | Учебная практика                                                                                                                                                           |    |
|        | Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                                                                                                                   |    |
|        | Б2.В.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам пищевых производств)                                                                                                    |    |
|        | Б2.В.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)                                                                                                         |    |
|        | Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                                  |    |
|        | Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                                                   |    |
|        | Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                            |    |
|        | Б2.В.02.03(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                            |    |
|        | Б2.В.02.04(П) | Преддипломная практика                                                                                                                                                     |    |
|        | Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                       |    |
| УК-2   |               | Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений | УК |
| УК-2.1 |               | Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач  | -  |
|        | Б1.О.14       | Экономическая теория                                                                                                                                                       |    |
|        | Б1.О.24       | Правоведение                                                                                                                                                               |    |
|        | Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                                                 |    |
|        | Б1.О.30       | Физиология питания                                                                                                                                                         |    |
|        | Б1.О.32       | Управление технологическими проектами                                                                                                                                      |    |
|        | Б1.О.38       | Создание и реализация общественных проектов                                                                                                                                |    |
|        | Б1.В.15       | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания                                                                                                                   |    |

|               |                                                                                                                                                              |   |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Б2.В.01       | Учебная практика                                                                                                                                             |   |
| Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                                                                                                     |   |
| Б2.В.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам пищевых производств)                                                                                      |   |
| Б2.В.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)                                                                                           |   |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                         |   |
| УК-2.2        | Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений | - |
| Б1.О.14       | Экономическая теория                                                                                                                                         |   |
| Б1.О.24       | Правоведение                                                                                                                                                 |   |
| Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                                   |   |
| Б1.О.30       | Физиология питания                                                                                                                                           |   |
| Б1.О.32       | Управление технологическими проектами                                                                                                                        |   |
| Б1.О.38       | Создание и реализация общественных проектов                                                                                                                  |   |
| Б1.В.13       | Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий                                                                                              |   |
| Б1.В.15       | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания                                                                                                     |   |
| Б2.В.01       | Учебная практика                                                                                                                                             |   |
| Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                                                                                                     |   |
| Б2.В.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам пищевых производств)                                                                                      |   |
| Б2.В.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)                                                                                           |   |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                         |   |
| УК-2.3        | Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время, в том числе с использованием цифровых технологий                             | - |
| Б1.О.14       | Экономическая теория                                                                                                                                         |   |
| Б1.О.24       | Правоведение                                                                                                                                                 |   |
| Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                                   |   |
| Б1.О.30       | Физиология питания                                                                                                                                           |   |
| Б1.О.32       | Управление технологическими проектами                                                                                                                        |   |
| Б1.О.38       | Создание и реализация общественных проектов                                                                                                                  |   |
| Б1.В.15       | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания                                                                                                     |   |
| Б2.В.01       | Учебная практика                                                                                                                                             |   |
| Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                                                                                                     |   |
| Б2.В.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам пищевых производств)                                                                                      |   |
| Б2.В.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)                                                                                           |   |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                         |   |
| УК-2.4        | Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта                                                                                           | - |
| Б1.О.14       | Экономическая теория                                                                                                                                         |   |
| Б1.О.24       | Правоведение                                                                                                                                                 |   |
| Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                                   |   |
| Б1.О.30       | Физиология питания                                                                                                                                           |   |
| Б1.О.32       | Управление технологическими проектами                                                                                                                        |   |
| Б1.В.15       | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания                                                                                                     |   |
| Б2.В.01       | Учебная практика                                                                                                                                             |   |



|        |               |                                                                                                                                                                           |    |
|--------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|        | Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                                                                                                                  |    |
|        | Б2.В.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам пищевых производств)                                                                                                   |    |
|        | Б2.В.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)                                                                                                        |    |
|        | Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                      |    |
| УК-3   |               | Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде                                                                                       | УК |
| УК-3.1 |               | Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде, в том числе в цифровой среде              | -  |
|        | Б1.О.01       | История России                                                                                                                                                            |    |
|        | Б1.О.02       | Философия                                                                                                                                                                 |    |
|        | Б1.О.03       | Введение в информационные технологии                                                                                                                                      |    |
|        | Б1.О.19       | Русский язык и культура речи                                                                                                                                              |    |
|        | Б1.О.26       | Экономика и управление предприятием                                                                                                                                       |    |
|        | Б1.О.26.02    | Управление предприятием                                                                                                                                                   |    |
|        | Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                                                |    |
|        | Б2.В.01       | Учебная практика                                                                                                                                                          |    |
|        | Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                                                                                                                  |    |
|        | Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                                 |    |
|        | Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                                                  |    |
|        | Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                      |    |
| УК-3.2 |               | Понимает особенности поведения групп людей в сфере перерабатывающих производств и учитывает их в своей деятельности, в том числе в рамках взаимодействия в цифровой среде | -  |
|        | Б1.О.01       | История России                                                                                                                                                            |    |
|        | Б1.О.02       | Философия                                                                                                                                                                 |    |
|        | Б1.О.03       | Введение в информационные технологии                                                                                                                                      |    |
|        | Б1.О.19       | Русский язык и культура речи                                                                                                                                              |    |
|        | Б1.О.26       | Экономика и управление предприятием                                                                                                                                       |    |
|        | Б1.О.26.02    | Управление предприятием                                                                                                                                                   |    |
|        | Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                                                |    |
|        | Б2.В.01       | Учебная практика                                                                                                                                                          |    |
|        | Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                                                                                                                  |    |
|        | Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                                 |    |
|        | Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                                                  |    |
|        | Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                      |    |
| УК-3.3 |               | Предвидит результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата, в том числе в цифровой среде                 | -  |
|        | Б1.О.01       | История России                                                                                                                                                            |    |
|        | Б1.О.02       | Философия                                                                                                                                                                 |    |
|        | Б1.О.03       | Введение в информационные технологии                                                                                                                                      |    |
|        | Б1.О.19       | Русский язык и культура речи                                                                                                                                              |    |
|        | Б1.О.26       | Экономика и управление предприятием                                                                                                                                       |    |
|        | Б1.О.26.02    | Управление предприятием                                                                                                                                                   |    |
|        | Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                                                |    |

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| B2.B.01       | Учебная практика                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
| B2.B.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
| B2.B.02       | Производственная практика                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
| B2.B.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
| B3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                    |    |
| УК-3.4        | Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом                                                                                                                                                                          | -  |
| B1.O.01       | История России                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |
| B1.O.02       | Философия                                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
| B1.O.03       | Введение в информационные технологии                                                                                                                                                                                                                                                    |    |
| B1.O.19       | Русский язык и культура речи                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
| B1.O.26       | Экономика и управление предприятием                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
| B1.O.26.02    | Управление предприятием                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
| B1.O.27       | Психология                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
| B1.O.38       | Создание и реализация общественных проектов                                                                                                                                                                                                                                             |    |
| B2.B.01       | Учебная практика                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
| B2.B.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
| B2.B.02       | Производственная практика                                                                                                                                                                                                                                                               |    |
| B2.B.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
| B3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                    |    |
| УК-4          | Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)                                                                                                                                       | УК |
| УК-4.1        | Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами, в т.ч. в рамках норм цифрового этикета                                                                         | -  |
| B1.O.04       | Иностранный язык                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
| B1.O.19       | Русский язык и культура речи                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
| B1.O.27       | Психология                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
| B3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                    |    |
| УК-4.2        | Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках                                                                                               | -  |
| B1.O.03       | Введение в информационные технологии                                                                                                                                                                                                                                                    |    |
| B1.O.04       | Иностранный язык                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
| B1.O.19       | Русский язык и культура речи                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
| B1.O.27       | Психология                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
| B3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                    |    |
| УК-4.3        | Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках, нормы цифрового этикета                                                                   | -  |
| B1.O.04       | Иностранный язык                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |
| B1.O.19       | Русский язык и культура речи                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
| B1.O.27       | Психология                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
| B3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                    |    |
| УК-4.4        | Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической среде (в том числе цифровой академической среде), внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям, уважая высказывания | -  |
| B1.O.04       | Иностранный язык                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                      |    |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
|        | Б1.О.19                                                                                                                                                                                                                                                                 | Русский язык и культура речи                                                         |    |
|        | Б1.О.27                                                                                                                                                                                                                                                                 | Психология                                                                           |    |
|        | Б1.О.38                                                                                                                                                                                                                                                                 | Создание и реализация общественных проектов                                          |    |
|        | Б3.02(Д)                                                                                                                                                                                                                                                                | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |    |
| УК-4.5 | Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного -(ых) на государственный язык и обратно                                                                                                                                                  |                                                                                      | -  |
|        | Б1.О.04                                                                                                                                                                                                                                                                 | Иностранный язык                                                                     |    |
|        | Б1.О.19                                                                                                                                                                                                                                                                 | Русский язык и культура речи                                                         |    |
|        | Б3.02(Д)                                                                                                                                                                                                                                                                | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |    |
| УК-5   | Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах                                                                                                                                                  |                                                                                      | УК |
| УК-5.1 | Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп, том числе с использованием различных цифровых средств                                                         |                                                                                      | -  |
|        | Б1.О.01                                                                                                                                                                                                                                                                 | История России                                                                       |    |
|        | Б1.О.02                                                                                                                                                                                                                                                                 | Философия                                                                            |    |
|        | Б1.О.04                                                                                                                                                                                                                                                                 | Иностранный язык                                                                     |    |
|        | Б1.О.19                                                                                                                                                                                                                                                                 | Русский язык и культура речи                                                         |    |
|        | Б1.О.25                                                                                                                                                                                                                                                                 | Основы российской государственности                                                  |    |
|        | Б1.О.27                                                                                                                                                                                                                                                                 | Психология                                                                           |    |
|        | Б3.02(Д)                                                                                                                                                                                                                                                                | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |    |
| УК-5.2 | Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории |                                                                                      | -  |
|        | Б1.О.01                                                                                                                                                                                                                                                                 | История России                                                                       |    |
|        | Б1.О.02                                                                                                                                                                                                                                                                 | Философия                                                                            |    |
|        | Б1.О.04                                                                                                                                                                                                                                                                 | Иностранный язык                                                                     |    |
|        | Б1.О.25                                                                                                                                                                                                                                                                 | Основы российской государственности                                                  |    |
|        | Б1.О.27                                                                                                                                                                                                                                                                 | Психология                                                                           |    |
|        | Б1.О.38                                                                                                                                                                                                                                                                 | Создание и реализация общественных проектов                                          |    |
|        | Б3.02(Д)                                                                                                                                                                                                                                                                | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |    |
| УК-5.3 | Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции, в том числе с использованием цифровой среды                          |                                                                                      | -  |
|        | Б1.О.01                                                                                                                                                                                                                                                                 | История России                                                                       |    |
|        | Б1.О.02                                                                                                                                                                                                                                                                 | Философия                                                                            |    |
|        | Б1.О.04                                                                                                                                                                                                                                                                 | Иностранный язык                                                                     |    |
|        | Б1.О.25                                                                                                                                                                                                                                                                 | Основы российской государственности                                                  |    |
|        | Б1.О.27                                                                                                                                                                                                                                                                 | Психология                                                                           |    |
|        | Б3.02(Д)                                                                                                                                                                                                                                                                | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы |    |
| УК-6   | Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни                                                                                                                             |                                                                                      | УК |
| УК-6.1 | Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.) для успешного выполнения порученной работы                                                                                                                                  |                                                                                      | -  |
|        | Б1.О.02                                                                                                                                                                                                                                                                 | Философия                                                                            |    |
|        | Б1.О.27                                                                                                                                                                                                                                                                 | Психология                                                                           |    |

|               |                                                                                                                                                                                                                               |   |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Б1.О.35       | Введение в профессиональную деятельность                                                                                                                                                                                      |   |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Базовая физическая культура                                                                                                                                                                                                   |   |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Базовые виды спорта                                                                                                                                                                                                           |   |
| Б2.В.01       | Учебная практика                                                                                                                                                                                                              |   |
| Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                                                                                                                                                                      |   |
| Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                                                                                     |   |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                                                                                                      |   |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                                                               |   |
| Б2.В.02.03(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                                                               |   |
| Б2.В.02.04(П) | Преддипломная практика                                                                                                                                                                                                        |   |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                          |   |
| УК-6.2        | Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда | - |
| Б1.О.02       | Философия                                                                                                                                                                                                                     |   |
| Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                                                                                                    |   |
| Б1.О.35       | Введение в профессиональную деятельность                                                                                                                                                                                      |   |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Базовая физическая культура                                                                                                                                                                                                   |   |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Базовые виды спорта                                                                                                                                                                                                           |   |
| Б2.В.01       | Учебная практика                                                                                                                                                                                                              |   |
| Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                                                                                                                                                                      |   |
| Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                                                                                     |   |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                                                                                                      |   |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                                                               |   |
| Б2.В.02.03(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                                                               |   |
| Б2.В.02.04(П) | Преддипломная практика                                                                                                                                                                                                        |   |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                          |   |
| УК-6.3        | Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда                                      | - |
| Б1.О.02       | Философия                                                                                                                                                                                                                     |   |
| Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                                                                                                    |   |
| Б1.О.35       | Введение в профессиональную деятельность                                                                                                                                                                                      |   |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Базовая физическая культура                                                                                                                                                                                                   |   |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Базовые виды спорта                                                                                                                                                                                                           |   |
| Б2.В.01       | Учебная практика                                                                                                                                                                                                              |   |
| Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                                                                                                                                                                      |   |
| Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                                                                                     |   |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                                                                                                      |   |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                                                               |   |
| Б2.В.02.03(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                                                               |   |
| Б2.В.02.04(П) | Преддипломная практика                                                                                                                                                                                                        |   |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                          |   |

|               |                                                                                                                                                                                       |    |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| УК-6.4        | Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата                                | -  |
| Б1.О.02       | Философия                                                                                                                                                                             |    |
| Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                                                            |    |
| Б1.О.35       | Введение в профессиональную деятельность                                                                                                                                              |    |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Базовая физическая культура                                                                                                                                                           |    |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Базовые виды спорта                                                                                                                                                                   |    |
| Б2.В.01       | Учебная практика                                                                                                                                                                      |    |
| Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                                                                                                                              |    |
| Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                                             |    |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                                                              |    |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                       |    |
| Б2.В.02.03(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                       |    |
| Б2.В.02.04(П) | Преддипломная практика                                                                                                                                                                |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                  |    |
| УК-6.5        | Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков                                                                        | -  |
| Б1.О.02       | Философия                                                                                                                                                                             |    |
| Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                                                            |    |
| Б1.О.35       | Введение в профессиональную деятельность                                                                                                                                              |    |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Базовая физическая культура                                                                                                                                                           |    |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Базовые виды спорта                                                                                                                                                                   |    |
| Б2.В.01       | Учебная практика                                                                                                                                                                      |    |
| Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                                                                                                                              |    |
| Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                                             |    |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                                                              |    |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                       |    |
| Б2.В.02.03(П) | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                       |    |
| Б2.В.02.04(П) | Преддипломная практика                                                                                                                                                                |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                  |    |
| УК-7          | Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности                                              | УК |
| УК-7.1        | Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни              | -  |
| Б1.О.23       | Физическая культура и спорт                                                                                                                                                           |    |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Базовая физическая культура                                                                                                                                                           |    |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Базовые виды спорта                                                                                                                                                                   |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                  |    |
| УК-7.2        | Использует основы физической культуры для осознанного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности | -  |
| Б1.О.23       | Физическая культура и спорт                                                                                                                                                           |    |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Базовая физическая культура                                                                                                                                                           |    |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Базовые виды спорта                                                                                                                                                                   |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                  |    |

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| УК-8          | Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов | УК |
| УК-8.1        | Знать основные источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций, принципы организации безопасности труда на предприятии                                                        | -  |
| Б1.О.09       | Безопасность жизнедеятельности                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
| Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                       |    |
| УК-8.2        | Уметь поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, выявлять причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций, оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению                                                                 | -  |
| Б1.О.09       | Безопасность жизнедеятельности                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
| Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                       |    |
| УК-8.3        | Владеть методами прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций, навыками применения основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и технических средств защиты людей в условиях чрезвычайной ситуации                                                         | -  |
| Б1.О.09       | Безопасность жизнедеятельности                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
| Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                       |    |
| УК-8.4        | Применять положения общевоинских уставов в повседневной деятельности подразделения, управляет строями, применяет штатное стрелковое оружие                                                                                                                                                 | -  |
| Б1.О.09       | Безопасность жизнедеятельности                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                       |    |
| УК-8.5        | Вести общевойсковой бой в составе подразделения                                                                                                                                                                                                                                            | -  |
| Б1.О.09       | Безопасность жизнедеятельности                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                       |    |
| УК-8.6        | Выполнять поставленные задачи в условиях РХБ заражения                                                                                                                                                                                                                                     | -  |
| Б1.О.09       | Безопасность жизнедеятельности                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                       |    |
| УК-8.7        | Пользоваться топографическими картами                                                                                                                                                                                                                                                      | -  |
| Б1.О.09       | Безопасность жизнедеятельности                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                       |    |
| УК-8.8        | Оказывать первую медицинскую помощь при ранениях и травмах                                                                                                                                                                                                                                 | -  |
| Б1.О.09       | Безопасность жизнедеятельности                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                       |    |
| УК-8.9        | Иметь высокое чувство патриотизма, считать защиту Родины своим долгом и обязанностью                                                                                                                                                                                                       | -  |
| Б1.О.09       | Безопасность жизнедеятельности                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                       |    |
| УК-9          | Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах                                                                                                                                                                                              | УК |
| УК-9.1        | Знать особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах                                                                                                                                                                                       | -  |
| Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |

|         |               |                                                                                                                                                                                                                                   |    |
|---------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|         | Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                              |    |
| УК-9.2  |               | Уметь планировать и осуществлять профессиональную деятельность на основе применения базовых дефектологических знаний с различным контингентом                                                                                     | -  |
|         | Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                                                                                                        |    |
|         | Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                              |    |
| УК-9.3  |               | Владеть навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами, имеющими различные психофизические особенности, психические и (или) физические недостатки, на основе применения базовых дефектологических знаний | -  |
|         | Б1.О.27       | Психология                                                                                                                                                                                                                        |    |
|         | Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                              |    |
| УК-10   |               | Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности                                                                                                                                      | УК |
| УК-10.1 |               | Обладает базовыми знаниями об основных законах и закономерностях функционирования экономики; основах экономической теории, необходимых для решения профессиональных и социальных задач в условиях цифровой трансформации          | -  |
|         | Б1.О.14       | Экономическая теория                                                                                                                                                                                                              |    |
|         | Б1.В.14       | Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка                                                                                                                                                                                   |    |
|         | Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                                                                                         |    |
|         | Б2.В.02.04(П) | Преддипломная практика                                                                                                                                                                                                            |    |
|         | Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                              |    |
| УК-10.2 |               | Применяет экономические знания при выполнении практических задач; принимает обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности в условиях цифровой трансформации                                           | -  |
|         | Б1.О.14       | Экономическая теория                                                                                                                                                                                                              |    |
|         | Б1.О.26       | Экономика и управление предприятием                                                                                                                                                                                               |    |
|         | Б1.О.26.01    | Экономика предприятия                                                                                                                                                                                                             |    |
|         | Б1.О.26.02    | Управление предприятием                                                                                                                                                                                                           |    |
|         | Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                                                                                         |    |
|         | Б2.В.02.04(П) | Преддипломная практика                                                                                                                                                                                                            |    |
|         | Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                              |    |
| УК-10.3 |               | Использует основные положения и методы экономических наук при решении социальных и профессиональных задач в условиях цифровой трансформации                                                                                       | -  |
|         | Б1.О.14       | Экономическая теория                                                                                                                                                                                                              |    |
|         | Б1.О.26       | Экономика и управление предприятием                                                                                                                                                                                               |    |
|         | Б1.О.26.01    | Экономика предприятия                                                                                                                                                                                                             |    |
|         | Б1.О.26.02    | Управление предприятием                                                                                                                                                                                                           |    |
|         | Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                                                                                         |    |
|         | Б2.В.02.04(П) | Преддипломная практика                                                                                                                                                                                                            |    |
|         | Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                              |    |
| УК-11   |               | Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности                                                                 | УК |
| УК-11.1 |               | Обладает базовыми знаниями о действующих правовых нормах, обеспечивающих борьбу с современными угрозами национальной безопасности в профессиональной деятельности                                                                 | -  |
|         | Б1.О.15       | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов                                                                                                                                                     |    |
|         | Б1.О.24       | Правоведение                                                                                                                                                                                                                      |    |
|         | Б1.О.25       | Основы российской государственности                                                                                                                                                                                               |    |
|         | Б1.В.18       | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности                                                                                                                                                                 |    |
|         | Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                              |    |

|          |                                                                                                                                                                                                                       |     |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| УК-11.2  | Осуществляет социальную и профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, сформированной гражданской позиции и нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению | -   |
| Б1.О.15  | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов                                                                                                                                         |     |
| Б1.О.24  | Правоведение                                                                                                                                                                                                          |     |
| Б1.О.25  | Основы российской государственности                                                                                                                                                                                   |     |
| Б1.В.18  | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности                                                                                                                                                     |     |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                  |     |
| УК-11.3  | Владеет правилами общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям угроз национальной безопасности                                                                                          | -   |
| Б1.О.15  | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов                                                                                                                                         |     |
| Б1.О.24  | Правоведение                                                                                                                                                                                                          |     |
| Б1.О.25  | Основы российской государственности                                                                                                                                                                                   |     |
| Б1.В.18  | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности                                                                                                                                                     |     |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                  |     |
| ОПК-1    | Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности                                                                             | ОПК |
| ОПК-1.1  | Обладает базовыми знаниями о современных информационных технологиях и принципах их работы для решения задач профессиональной деятельности                                                                             | -   |
| Б1.О.03  | Введение в информационные технологии                                                                                                                                                                                  |     |
| Б1.О.08  | Инженерная и компьютерная графика                                                                                                                                                                                     |     |
| Б1.О.21  | Системы управления технологическими процессами, информационные технологии                                                                                                                                             |     |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                  |     |
| ОПК-1.2  | Осуществляет поиск, анализ и отбор современных информационных технологий, с учетом принципов их работы, необходимых для решения задач профессиональной деятельности                                                   | -   |
| Б1.О.03  | Введение в информационные технологии                                                                                                                                                                                  |     |
| Б1.О.08  | Инженерная и компьютерная графика                                                                                                                                                                                     |     |
| Б1.О.21  | Системы управления технологическими процессами, информационные технологии                                                                                                                                             |     |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                  |     |
| ОПК-1.3  | Применяет современные информационные технологии при решении задач профессиональной деятельности                                                                                                                       | -   |
| Б1.О.03  | Введение в информационные технологии                                                                                                                                                                                  |     |
| Б1.О.08  | Инженерная и компьютерная графика                                                                                                                                                                                     |     |
| Б1.О.21  | Системы управления технологическими процессами, информационные технологии                                                                                                                                             |     |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                  |     |
| ОПК-2    | Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности                                                                                            | ОПК |
| ОПК-2.1  | Демонстрирует знание основных законов математических и естественных наук, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности                                                                         | -   |
| Б1.О.05  | Математика                                                                                                                                                                                                            |     |
| Б1.О.06  | Химия                                                                                                                                                                                                                 |     |
| Б1.О.07  | Физика                                                                                                                                                                                                                |     |
| Б1.О.10  | Биохимия                                                                                                                                                                                                              |     |
| Б1.О.11  | Основы теории технологических расчетов                                                                                                                                                                                |     |
| Б1.О.17  | Микробиология                                                                                                                                                                                                         |     |
| Б1.О.18  | Пищевая химия                                                                                                                                                                                                         |     |
| Б1.О.30  | Физиология питания                                                                                                                                                                                                    |     |



|          |                                                                                                                                                                                                                                |     |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| B1.O.33  | Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения                                                                                                                                                             |     |
| B1.O.34  | Реология                                                                                                                                                                                                                       |     |
| B3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                           |     |
| ОПК-2.2  | Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения стандартных задач технологии продуктов питания животного происхождения                                                                       | -   |
| B1.O.05  | Математика                                                                                                                                                                                                                     |     |
| B1.O.06  | Химия                                                                                                                                                                                                                          |     |
| B1.O.07  | Физика                                                                                                                                                                                                                         |     |
| B1.O.10  | Биохимия                                                                                                                                                                                                                       |     |
| B1.O.17  | Микробиология                                                                                                                                                                                                                  |     |
| B1.O.18  | Пищевая химия                                                                                                                                                                                                                  |     |
| B1.O.33  | Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения                                                                                                                                                             |     |
| B3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                           |     |
| ОПК-2.3  | Владеет навыками теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности                                                                                                                       | -   |
| B1.O.06  | Химия                                                                                                                                                                                                                          |     |
| B1.O.07  | Физика                                                                                                                                                                                                                         |     |
| B1.O.10  | Биохимия                                                                                                                                                                                                                       |     |
| B1.O.17  | Микробиология                                                                                                                                                                                                                  |     |
| B1.O.18  | Пищевая химия                                                                                                                                                                                                                  |     |
| B1.O.20  | Производство продукции животноводства                                                                                                                                                                                          |     |
| B1.O.33  | Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения                                                                                                                                                             |     |
| B3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                           |     |
| ОПК-3    | Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов                                                                      | ОПК |
| ОПК-3.1  | Способен осуществлять расчет, подбор, технологические компоновки и размещение технологического оборудования для производства продуктов питания животного происхождения с использованием цифровых средств и технологий          | -   |
| B1.O.08  | Инженерная и компьютерная графика                                                                                                                                                                                              |     |
| B1.O.12  | Тепло- и хладотехника                                                                                                                                                                                                          |     |
| B1.O.13  | Электротехника и электроника                                                                                                                                                                                                   |     |
| B1.O.16  | Процессы и аппараты пищевых производств                                                                                                                                                                                        |     |
| B1.O.21  | Системы управления технологическими процессами, информационные технологии                                                                                                                                                      |     |
| B1.O.37  | Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли                                                                                                                                                                       |     |
| B3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                           |     |
| ОПК-3.2  | Способен вести и оптимизировать основные технологические процессы, определять эффективность производства продуктов питания животного происхождения, в том числе на основе применения современных цифровых средств и технологий | -   |
| B1.O.12  | Тепло- и хладотехника                                                                                                                                                                                                          |     |
| B1.O.13  | Электротехника и электроника                                                                                                                                                                                                   |     |
| B1.O.16  | Процессы и аппараты пищевых производств                                                                                                                                                                                        |     |
| B1.O.21  | Системы управления технологическими процессами, информационные технологии                                                                                                                                                      |     |
| B1.O.36  | Общая технология отрасли                                                                                                                                                                                                       |     |
| B1.O.37  | Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли                                                                                                                                                                       |     |
| B3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                           |     |
| ОПК-3.3  | Способен осуществлять контроль технологических параметров производства и эксплуатации оборудования на основе знаний требований к качеству выполнения технологических операций, современных цифровых средств и технологий       | -   |

|         |          |                                                                                                                                                                         |     |
|---------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|         | Б1.О.12  | Тепло- и хладотехника                                                                                                                                                   |     |
|         | Б1.О.13  | Электротехника и электроника                                                                                                                                            |     |
|         | Б1.О.16  | Процессы и аппараты пищевых производств                                                                                                                                 |     |
|         | Б1.О.21  | Системы управления технологическими процессами, информационные технологии                                                                                               |     |
|         | Б1.О.36  | Общая технология отрасли                                                                                                                                                |     |
|         | Б1.О.37  | Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли                                                                                                                |     |
|         | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                    |     |
| ОПК-4   |          | Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения                                                                           | ОПК |
| ОПК-4.1 |          | Использует теоретические знания и практические навыки в технологии продуктов питания животного происхождения                                                            | -   |
|         | Б1.О.12  | Тепло- и хладотехника                                                                                                                                                   |     |
|         | Б1.О.13  | Электротехника и электроника                                                                                                                                            |     |
|         | Б1.О.15  | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов                                                                                           |     |
|         | Б1.О.16  | Процессы и аппараты пищевых производств                                                                                                                                 |     |
|         | Б1.О.33  | Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения                                                                                                      |     |
|         | Б1.О.35  | Введение в профессиональную деятельность                                                                                                                                |     |
|         | Б1.О.36  | Общая технология отрасли                                                                                                                                                |     |
|         | Б1.О.37  | Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли                                                                                                                |     |
|         | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                    |     |
| ОПК-4.2 |          | Использует справочные материалы для осуществления технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения                                      | -   |
|         | Б1.О.15  | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов                                                                                           |     |
|         | Б1.О.16  | Процессы и аппараты пищевых производств                                                                                                                                 |     |
|         | Б1.О.33  | Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения                                                                                                      |     |
|         | Б1.О.36  | Общая технология отрасли                                                                                                                                                |     |
|         | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                    |     |
| ОПК-4.3 |          | Использует знания о физико-химических и биохимических параметрах сырья и вспомогательных материалов в технологии производства продуктов питания животного происхождения | -   |
|         | Б1.О.10  | Биохимия                                                                                                                                                                |     |
|         | Б1.О.15  | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов                                                                                           |     |
|         | Б1.О.33  | Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения                                                                                                      |     |
|         | Б1.О.34  | Реология                                                                                                                                                                |     |
|         | Б1.О.36  | Общая технология отрасли                                                                                                                                                |     |
|         | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                    |     |
| ОПК-4.4 |          | Контролирует качество и безопасность продуктов питания животного происхождения                                                                                          | -   |
|         | Б1.О.15  | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов                                                                                           |     |
|         | Б1.О.22  | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции                                                                                                                      |     |
|         | Б1.О.36  | Общая технология отрасли                                                                                                                                                |     |
|         | Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                    |     |
| ОПК-5   |          | Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения                                                                        | ОПК |
| ОПК-5.1 |          | Использует знания о биологических особенностях сельскохозяйственных животных и рыб в технологии молочных, мясных и рыбных продуктов                                     | -   |
|         | Б1.О.33  | Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения                                                                                                      |     |

|           |               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
|-----------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|           | Б1.О.36       | Общая технология отрасли                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
|           | Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
| ОПК-5.2   |               | Владеет методами первичной обработки и переработки молока, мяса и рыбы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | -  |
|           | Б1.О.12       | Тепло- и хладотехника                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |
|           | Б1.О.16       | Процессы и аппараты пищевых производств                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |
|           | Б1.О.33       | Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|           | Б1.О.36       | Общая технология отрасли                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
|           | Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
| ОПК-5.3   |               | Владеет методами оценки качества молочных, мясных и рыбных продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | -  |
|           | Б1.О.33       | Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|           | Б1.О.36       | Общая технология отрасли                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
|           | Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
| ОПК-5.4   |               | Применяет ресурсосберегающие технологии в производстве продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | -  |
|           | Б1.О.16       | Процессы и аппараты пищевых производств                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |
|           | Б1.О.33       | Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|           | Б1.О.36       | Общая технология отрасли                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
|           | Б1.О.37       | Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
|           | Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
| ПКДпо-1   |               | Выполнение технологических операций производства сыров в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ПК |
| ПКДпо-1.1 |               | Способен осуществлять прием-сдачу молочного сырья и расходных материалов производства сыров в соответствии с технологическими инструкциями; осуществлять мониторинг показателей входного качества и объема сырья и расходных материалов; осуществлять регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции; осуществлять упаковку и маркировку сыров; проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса | -  |
|           | Б1.В.19       | Сырдел                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
|           | Б1.В.19.01    | Технология молока-сырья и биотехнологические основы производства сыров                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
|           | Б1.В.19.02    | Технологии сыров различных видов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
|           | Б1.В.19.03    | Технологический контроль сырного производства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
|           | Б1.В.19.04(К) | Экзамен по модулю "Сырдел"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
| ПКДпо-1.2 |               | Способен подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства сыров в соответствии с технологическими инструкциями; оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям; рассчитывать объем сырья и расходных материалов; эксплуатировать оборудование для производства сыров; поддерживать установленные технологией режимы                                                                                                          | -  |
|           | Б1.В.19       | Сырдел                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
|           | Б1.В.19.01    | Технология молока-сырья и биотехнологические основы производства сыров                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
|           | Б1.В.19.02    | Технологии сыров различных видов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
|           | Б1.В.19.03    | Технологический контроль сырного производства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
|           | Б1.В.19.04(К) | Экзамен по модулю "Сырдел"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |
| ПКДпо-1.3 |               | Знает порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала для производства сыров; показатели качества и нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой продукции; порядок и периодичность производственного контроля; методы контроля качества сыров; основы технологии сыров; назначение, принцип действия и устройство оборудования, правила его эксплуатации и порядок регулирования параметров работы    | -  |
|           | Б1.В.19       | Сырдел                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
|           | Б1.В.19.01    | Технология молока-сырья и биотехнологические основы производства сыров                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |    |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Б1.В.19.02                    | Технологии сыров различных видов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
| Б1.В.19.03                    | Технологический контроль сырного производства                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
| Б1.В.19.04(К)                 | Экзамен по модулю "Сыродел"                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
| Тип задач проф. деятельности: | научно-исследовательский                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
| ПКос-4                        | Способен использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов по математическому моделированию процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований по технологии продуктов питания животного происхождения | ПК |
| ПКос-4.1                      | Изучает и осваивает современные информационные и компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области                                                                                                                                                                                                                                          | -  |
| Б1.О.03                       | Введение в информационные технологии                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
| Б1.О.08                       | Инженерная и компьютерная графика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |
| Б1.О.21                       | Системы управления технологическими процессами, информационные технологии                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |
| Б1.В.06                       | Цифровое проектирование пищевых предприятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
| Б1.В.15                       | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
| Б1.В.ДВ.08.01                 | Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
| Б1.В.ДВ.08.02                 | Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |
| Б3.02(Д)                      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
| ПКос-4.2                      | Изучает и осваивает пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов по моделированию процессов и объектов при производстве продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                        | -  |
| Б1.В.06                       | Цифровое проектирование пищевых предприятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
| Б1.В.15                       | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |    |
| Б1.В.ДВ.08.01                 | Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
| Б1.В.ДВ.08.02                 | Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |
| Б3.02(Д)                      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
| ПКос-5                        | Способен измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок по технологии продуктов питания животного происхождения          | ПК |
| ПКос-5.1                      | Обладает знанием отечественных и зарубежных источников о научно-технической информации в области технологии продуктов питания животного происхождения, используя для поиска данных соответствующие цифровые платформы                                                                                                                                      | -  |
| Б1.В.03                       | Биотехнология продуктов животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
| Б1.В.04                       | Молоковедение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |
| Б1.В.ДВ.01.01                 | Товароведение молока и молочных продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |
| Б1.В.ДВ.01.02                 | Товароведение мяса и мясных продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |
| Б1.В.ДВ.02.01                 | Научные основы производства молочных продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |    |
| Б1.В.ДВ.02.02                 | Научные основы производства мясных и рыбных продуктов                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |
| Б1.В.ДВ.03.01                 | Биоконверсия продукции животноводства                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |
| Б1.В.ДВ.03.02                 | Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
| Б2.В.02                       | Производственная практика                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |
| Б2.В.02.02(П)                 | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
| Б2.В.02.03(П)                 | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |
| Б3.01(Г)                      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
| Б3.02(Д)                      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
| ПКос-5.2                      | Осваивает новые приборы и методы исследования сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                | -  |

|                               |                                                                                                                                                                                               |    |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Б1.О.28                       | Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения                                                                                                                           |    |
| Б2.В.01                       | Учебная практика                                                                                                                                                                              |    |
| Б2.В.01.01(У)                 | Ознакомительная практика                                                                                                                                                                      |    |
| Б2.В.02                       | Производственная практика                                                                                                                                                                     |    |
| Б2.В.02.02(П)                 | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                               |    |
| Б2.В.02.03(П)                 | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                               |    |
| Б3.02(Д)                      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                          |    |
| ПКос-5.3                      | Знает методики проведения исследований по оценке сырья и готовой продукции животного происхождения, включая цифровую обработку полученных результатов                                         | -  |
| Б1.О.28                       | Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения                                                                                                                           |    |
| Б1.В.16                       | Основы научных исследований                                                                                                                                                                   |    |
| Б2.В.02                       | Производственная практика                                                                                                                                                                     |    |
| Б2.В.02.02(П)                 | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                               |    |
| Б2.В.02.03(П)                 | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                               |    |
| Б3.02(Д)                      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                          |    |
| ПКос-5.4                      | Анализирует и обобщает результаты исследований для составления обзоров, отчетов и научных публикаций по вопросам производства продуктов питания животного происхождения                       | -  |
| Б1.В.14                       | Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка                                                                                                                                               |    |
| Б1.В.16                       | Основы научных исследований                                                                                                                                                                   |    |
| Б1.В.ДВ.02.01                 | Научные основы производства молочных продуктов                                                                                                                                                |    |
| Б1.В.ДВ.02.02                 | Научные основы производства мясных и рыбных продуктов                                                                                                                                         |    |
| Б2.В.02                       | Производственная практика                                                                                                                                                                     |    |
| Б2.В.02.02(П)                 | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                               |    |
| Б2.В.02.03(П)                 | Научно-исследовательская работа                                                                                                                                                               |    |
| Б3.02(Д)                      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                          |    |
| Тип задач проф. деятельности: | производственно-технологический                                                                                                                                                               |    |
| ПКос-1                        | Способен организовывать контроль качества сырья и вспомогательных материалов, хода технологических процессов и качества готовой продукции, в том числе с использованием цифровых инструментов | ПК |
| ПКос-1.1                      | Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов                                                                                                                       | -  |
| Б1.О.20                       | Производство продукции животноводства                                                                                                                                                         |    |
| Б1.О.28                       | Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения                                                                                                                           |    |
| Б1.О.29                       | Управление качеством                                                                                                                                                                          |    |
| Б1.В.02                       | Биохимия молока и мяса                                                                                                                                                                        |    |
| Б1.В.05                       | Производственный контроль продукции животноводства                                                                                                                                            |    |
| Б1.В.12                       | Системы качества                                                                                                                                                                              |    |
| Б2.В.02                       | Производственная практика                                                                                                                                                                     |    |
| Б2.В.02.01(П)                 | Технологическая практика                                                                                                                                                                      |    |
| Б3.01(Г)                      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена                                                                                                                                          |    |
| Б3.02(Д)                      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                          |    |
| ФТД.01                        | Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных                                                                                                                              |    |
| ФТД.02                        | Переработка мяса диких животных                                                                                                                                                               |    |
| ПКос-1.2                      | Организует контроль параметров технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых инструментов                           | -  |

|               |                                                                                                                                                               |   |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Б1.В.02       | Биохимия молока и мяса                                                                                                                                        |   |
| Б1.В.05       | Производственный контроль продукции животноводства                                                                                                            |   |
| Б1.В.09       | Технология мяса и мясных продуктов                                                                                                                            |   |
| Б1.В.10       | Технология молочных продуктов                                                                                                                                 |   |
| Б1.В.11       | Оборудование для хранения продуктов животного происхождения                                                                                                   |   |
| Б1.В.12       | Системы качества                                                                                                                                              |   |
| Б1.В.17       | Организация технологического потока                                                                                                                           |   |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения                                                                                    |   |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения                                                                                  |   |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Переработка вторичного молочного сырья                                                                                                                        |   |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности                                                                                                 |   |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Инновационные технологии переработки молока                                                                                                                   |   |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Инновационные технологии переработки мяса и рыбы                                                                                                              |   |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности                                                                                                       |   |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности                                                                                  |   |
| Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                     |   |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                                      |   |
| Б3.01(Г)      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена                                                                                                          |   |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                          |   |
| ФТД.01        | Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных                                                                                              |   |
| ФТД.02        | Переработка мяса диких животных                                                                                                                               |   |
| ПКос-1.3      | Организует выходной контроль качества готовой продукции                                                                                                       | - |
| Б1.В.02       | Биохимия молока и мяса                                                                                                                                        |   |
| Б1.В.05       | Производственный контроль продукции животноводства                                                                                                            |   |
| Б1.В.09       | Технология мяса и мясных продуктов                                                                                                                            |   |
| Б1.В.10       | Технология молочных продуктов                                                                                                                                 |   |
| Б1.В.12       | Системы качества                                                                                                                                              |   |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения                                                                                    |   |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения                                                                                  |   |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Переработка вторичного молочного сырья                                                                                                                        |   |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности                                                                                                 |   |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Инновационные технологии переработки молока                                                                                                                   |   |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Инновационные технологии переработки мяса и рыбы                                                                                                              |   |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности                                                                                                       |   |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности                                                                                  |   |
| Б3.01(Г)      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена                                                                                                          |   |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                          |   |
| ФТД.01        | Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных                                                                                              |   |
| ФТД.02        | Переработка мяса диких животных                                                                                                                               |   |
| ПКос-1.4      | Обрабатывает, анализирует и использует текущую производственную информацию с целью управления качеством продукции, в том числе с применением цифровых средств | - |

|               |                                                                                                                                                                                              |    |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Б1.О.20       | Производство продукции животноводства                                                                                                                                                        |    |
| Б1.О.29       | Управление качеством                                                                                                                                                                         |    |
| Б1.В.05       | Производственный контроль продукции животноводства                                                                                                                                           |    |
| Б1.В.07       | Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях                                                                                                                   |    |
| Б1.В.12       | Системы качества                                                                                                                                                                             |    |
| Б3.01(Г)      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена                                                                                                                                         |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                         |    |
| ПКос-2        | Способен использовать и разрабатывать нормативную документацию, технические регламенты и новые виды технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения | ПК |
| ПКос-2.1      | Использует нормативную документацию, технические регламенты, ветеринарно-санитарные нормы и правила в производстве продуктов питания животного происхождения                                 | -  |
| Б1.О.15       | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов                                                                                                                |    |
| Б1.О.20       | Производство продукции животноводства                                                                                                                                                        |    |
| Б1.В.07       | Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях                                                                                                                   |    |
| Б1.В.08       | Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства                                                                                                                         |    |
| Б1.В.18       | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности                                                                                                                            |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                         |    |
| ПКос-2.2      | Способен к внедрению новых схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, используя цифровые средства и технологии                                   | -  |
| Б1.О.21       | Системы управления технологическими процессами, информационные технологии                                                                                                                    |    |
| Б1.О.31       | Начертательная геометрия                                                                                                                                                                     |    |
| Б1.В.11       | Оборудование для хранения продуктов животного происхождения                                                                                                                                  |    |
| Б1.В.13       | Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий                                                                                                                              |    |
| Б1.В.17       | Организация технологического потока                                                                                                                                                          |    |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Биоконверсия продукции животноводства                                                                                                                                                        |    |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности                                                                                                                             |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                                         |    |
| ПКос-2.3      | Использует знания о нормах расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве готовой продукции                                                                                     | -  |
| Б1.О.36       | Общая технология отрасли                                                                                                                                                                     |    |
| Б1.В.03       | Биотехнология продуктов животного происхождения                                                                                                                                              |    |
| Б1.В.04       | Молоковедение                                                                                                                                                                                |    |
| Б1.В.09       | Технология мяса и мясных продуктов                                                                                                                                                           |    |
| Б1.В.10       | Технология молочных продуктов                                                                                                                                                                |    |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения                                                                                                                   |    |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения                                                                                                                 |    |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Переработка вторичного молочного сырья                                                                                                                                                       |    |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности                                                                                                                                |    |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Инновационные технологии переработки молока                                                                                                                                                  |    |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Инновационные технологии переработки мяса и рыбы                                                                                                                                             |    |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности                                                                                                                                      |    |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности                                                                                                                 |    |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов                                                                                                                               |    |

|               |                                                                                                                                                                               |    |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Б1.В.ДВ.08.02 | Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов                                                                                                         |    |
| Б2.В.02       | Производственная практика                                                                                                                                                     |    |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика                                                                                                                                                      |    |
| Б3.01(Г)      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена                                                                                                                          |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                          |    |
| ФТД.01        | Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных                                                                                                              |    |
| ФТД.02        | Переработка мяса диких животных                                                                                                                                               |    |
| ПКос-2.4      | Принимает участие в разработке нормативной документации, технических регламентов, технологических инструкции и др. при производстве продуктов питания животного происхождения | -  |
| Б1.В.08       | Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства                                                                                                          |    |
| Б1.В.18       | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности                                                                                                             |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                          |    |
| ПКос-2.5      | Применяет метрологические принципы при оценке сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции                                                                           | -  |
| Б1.В.01       | Методы и средства измерений                                                                                                                                                   |    |
| Б1.В.05       | Производственный контроль продукции животноводства                                                                                                                            |    |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Товароведение молока и молочных продуктов                                                                                                                                     |    |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Товароведение мяса и мясных продуктов                                                                                                                                         |    |
| Б3.01(Г)      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена                                                                                                                          |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                          |    |
| ПКос-3        | Способен осуществлять контроль безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения                                                     | ПК |
| ПКос-3.1      | Осуществляет производственный контроль пищевой безопасности сырья и вспомогательных материалов, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения       | -  |
| Б1.О.20       | Производство продукции животноводства                                                                                                                                         |    |
| Б1.О.22       | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции                                                                                                                            |    |
| Б1.В.05       | Производственный контроль продукции животноводства                                                                                                                            |    |
| Б3.01(Г)      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена                                                                                                                          |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                          |    |
| ПКос-3.2      | Осуществляет производственный контроль пищевой безопасности готовой продукции животного происхождения                                                                         | -  |
| Б1.О.22       | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции                                                                                                                            |    |
| Б1.В.05       | Производственный контроль продукции животноводства                                                                                                                            |    |
| Б3.01(Г)      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена                                                                                                                          |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                          |    |
| ПКос-3.3      | Осуществляет контроль экологической безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения                                                | -  |
| Б1.О.20       | Производство продукции животноводства                                                                                                                                         |    |
| Б1.О.22       | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции                                                                                                                            |    |
| Б1.В.05       | Производственный контроль продукции животноводства                                                                                                                            |    |
| Б3.01(Г)      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена                                                                                                                          |    |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы                                                                                          |    |



| Индекс     | Наименование                                                                  | Формируемые компетенции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Б1         | Дисциплины (модули)                                                           | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3 |
| Б1.0       | Обязательная часть                                                            | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПКос-1.1; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3                                                                                                        |
| Б1.0.01    | История России                                                                | УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Б1.0.02    | Философия                                                                     | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Б1.0.03    | Введение в информационные технологии                                          | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПКос-4.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Б1.0.04    | Иностранный язык                                                              | УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Б1.0.05    | Математика                                                                    | УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Б1.0.06    | Химия                                                                         | УК-1.1; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Б1.0.07    | Физика                                                                        | УК-1.1; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Б1.0.08    | Инженерная и компьютерная графика                                             | ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ПКос-4.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Б1.0.09    | Безопасность жизнедеятельности                                                | УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Б1.0.10    | Биохимия                                                                      | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Б1.0.11    | Основы теории технологических расчетов                                        | УК-1.1; УК-1.3; ОПК-2.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.0.12    | Тепло- и хладотехника                                                         | ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-5.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Б1.0.13    | Электротехника и электроника                                                  | ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Б1.0.14    | Экономическая теория                                                          | УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Б1.0.15    | Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов | УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ПКос-2.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.0.16    | Процессы и аппараты пищевых производств                                       | ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.2; ОПК-5.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Б1.0.17    | Микробиология                                                                 | УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Б1.0.18    | Пищевая химия                                                                 | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Б1.0.19    | Русский язык и культура речи                                                  | УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Б1.0.20    | Производство продукции животноводства                                         | ОПК-2.3; ПКос-1.1; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-3.1; ПКос-3.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Б1.0.21    | Системы управления технологическими процессами, информационные технологии     | ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ПКос-2.2; ПКос-4.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Б1.0.22    | Системы менеджмента безопасности пищевой продукции                            | ОПК-4.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Б1.0.23    | Физическая культура и спорт                                                   | УК-7.1; УК-7.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Б1.0.24    | Правоведение                                                                  | УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Б1.0.25    | Основы российской государственности                                           | УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Б1.0.26    | Экономика и управление предприятием                                           | УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-10.2; УК-10.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Б1.0.26.01 | Экономика предприятия                                                         | УК-10.2; УК-10.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Б1.0.26.02 | Управление предприятием                                                       | УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-10.2; УК-10.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|            |                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Б1.О.27    | Психология                                                                 | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3                                                                                                                                                |
| Б1.О.28    | Методы исследования состава и свойств сырья животного происхождения        | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; ПКос-1.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Б1.О.29    | Управление качеством                                                       | УК-1.1; ПКос-1.1; ПКос-1.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Б1.О.30    | Физиология питания                                                         | УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ОПК-2.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Б1.О.31    | Начертательная геометрия                                                   | УК-1.1; УК-1.3; ПКос-2.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Б1.О.32    | Управление технологическими проектами                                      | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Б1.О.33    | Физико-химические основы переработки сырья животного происхождения         | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Б1.О.34    | Реология                                                                   | УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-4.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Б1.О.35    | Введение в профессиональную деятельность                                   | УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ОПК-4.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Б1.О.36    | Общая технология отрасли                                                   | ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.О.37    | Технологическое оборудование в молочной и мясной отрасли                   | ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-5.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Б1.О.38    | Создание и реализация общественных проектов                                | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.4; УК-4.4; УК-5.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Б1.В       | Часть, формируемая участниками образовательных отношений                   | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-10.1; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.3; ПКос-5.4; ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3 |
| Б1.В.01    | Методы и средства измерений                                                | УК-1.1; УК-1.3; ПКос-2.5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Б1.В.02    | Биохимия молока и мяса                                                     | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Б1.В.03    | Биотехнология продуктов животного происхождения                            | ПКос-2.3; ПКос-5.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.04    | Молоковедение                                                              | ПКос-2.3; ПКос-5.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.05    | Производственный контроль продукции животноводства                         | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Б1.В.06    | Цифровое проектирование пищевых предприятий                                | ПКос-4.1; ПКос-4.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.07    | Санитария и гигиена на молочных, мясо- и рыбоперерабатывающих предприятиях | ПКос-1.4; ПКос-2.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.08    | Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства       | ПКос-2.1; ПКос-2.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.09    | Технология мяса и мясных продуктов                                         | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Б1.В.10    | Технология молочных продуктов                                              | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Б1.В.11    | Оборудование для хранения продуктов животного происхождения                | ПКос-1.2; ПКос-2.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.12    | Системы качества                                                           | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Б1.В.13    | Системы процессов и машин перерабатывающих и пищевых технологий            | УК-1.2; УК-2.2; ПКос-2.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Б1.В.14    | Теория конъюнктуры агропродовольственного рынка                            | УК-10.1; ПКос-5.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Б1.В.15    | Искусственный интеллект в производстве продуктов питания                   | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Б1.В.16    | Основы научных исследований                                                | ПКос-5.3; ПКос-5.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.17    | Организация технологического потока                                        | ПКос-1.2; ПКос-2.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.18    | Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности          | УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Б1.В.19    | Сыродел                                                                    | ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Б1.В.19.01 | Технология молока-сырья и биотехнологические основы производства сыров     | ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|               |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Б1.В.19.02    | Технологии сыров различных видов                                             | ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3                                                                                                                                                                                                                                         |
| Б1.В.19.03    | Технологический контроль сырного производства                                | ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3                                                                                                                                                                                                                                         |
| Б1.В.19.04(К) | Экзамен по модулю "Сыродел"                                                  | ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3                                                                                                                                                                                                                                         |
| Б1.В.ДВ.01    | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01                                              | УК-1.2; УК-1.3; ПКос-2.5; ПКос-5.1                                                                                                                                                                                                                                      |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Товароведение молока и молочных продуктов                                    | УК-1.2; УК-1.3; ПКос-2.5; ПКос-5.1                                                                                                                                                                                                                                      |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Товароведение мяса и мясных продуктов                                        | УК-1.2; УК-1.3; ПКос-2.5; ПКос-5.1                                                                                                                                                                                                                                      |
| Б1.В.ДВ.02    | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2                                               | ПКос-5.1; ПКос-5.4                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Научные основы производства молочных продуктов                               | ПКос-5.1; ПКос-5.4                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Научные основы производства мясных и рыбных продуктов                        | ПКос-5.1; ПКос-5.4                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Б1.В.ДВ.03    | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3                                               | ПКос-2.2; ПКос-5.1                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Биоконверсия продукции животноводства                                        | ПКос-2.2; ПКос-5.1                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Ресурсосберегающие технологии в молочной и мясной промышленности             | ПКос-2.2; ПКос-5.1                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Б1.В.ДВ.04    | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4                                               | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.ДВ.04.01 | Технология производства кисломолочных продуктов функционального назначения   | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.ДВ.04.02 | Технология производства мясных и рыбных продуктов функционального назначения | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.ДВ.05    | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5                                               | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.ДВ.05.01 | Переработка вторичного молочного сырья                                       | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.ДВ.05.02 | Переработка побочных продуктов мясной и рыбной промышленности                | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.ДВ.06    | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6                                               | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.ДВ.06.01 | Инновационные технологии переработки молока                                  | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.ДВ.06.02 | Инновационные технологии переработки мяса и рыбы                             | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.ДВ.07    | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.07                                              | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.ДВ.07.01 | Пищевые добавки и ингредиенты в молочной промышленности                      | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.ДВ.07.02 | Пищевые добавки и ингредиенты в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности | ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.ДВ.08    | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.08                                              | ПКос-2.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.ДВ.08.01 | Основы компьютерного моделирования рецептур молочных продуктов               | ПКос-2.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.ДВ.08.02 | Основы компьютерного моделирования рецептур мясных и рыбных продуктов        | ПКос-2.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б1.В.ДВ.09    | Элективные курсы по физической культуре и спорту                             |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Б1.В.ДВ.09.01 | Базовая физическая культура                                                  | УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2                                                                                                                                                                                                                  |
| Б1.В.ДВ.09.02 | Базовые виды спорта                                                          | УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2                                                                                                                                                                                                                  |
| Б2            | Практика                                                                     | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4 |
| Б2.О          | Обязательная часть                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Б2.В          | Часть, формируемая участниками образовательных отношений                     | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4 |

|               |                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Б2.В.01       | Учебная практика                                                                     | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-5.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Б2.В.01.01(У) | Ознакомительная практика                                                             | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-5.2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Б2.В.01.02(У) | Технологическая практика (по процессам и аппаратам пищевых производств)              | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б2.В.01.03(У) | Технологическая практика (по переработке продукции животноводства)                   | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б2.В.02       | Производственная практика                                                            | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Б2.В.02.01(П) | Технологическая практика                                                             | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Б2.В.02.02(П) | Научно-исследовательская работа                                                      | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б2.В.02.03(П) | Научно-исследовательская работа                                                      | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Б2.В.02.04(П) | Преддипломная практика                                                               | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Б3            | Государственная итоговая аттестация                                                  | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4 |
| Б3.01(Г)      | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена                                 | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.3; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-5.1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Б3.02(Д)      | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-1.4; УК-1.5; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-2.4; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-3.4; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-4.4; УК-4.5; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-6.4; УК-6.5; УК-7.1; УК-7.2; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-8.4; УК-8.5; УК-8.6; УК-8.7; УК-8.8; УК-8.9; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-5.4 |
| ФТД           | Факультативные дисциплины                                                            | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ФТД.01        | Переработка молока различных видов сельскохозяйственных животных                     | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ФТД.02        | Переработка мяса диких животных                                                      | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| Индекс | Наименование                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Компетенции                                     | Требования к образованию                                                                         |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 22     | ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА                                                                                                                                                                                                                                     |                                                 |                                                                                                  |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                 | ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5; ПКдпо-1 |                                                                                                  |
| A      | Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                              | ПКдпо-1                                         | Среднее профессиональное образование - программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) |
| A/02.4 | Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                               | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1                              |                                                                                                  |
| ТД.1   | Прием-сдача молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                   | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1                              |                                                                                                  |
| ТД.2   | Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья                                                                                                       | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1                              |                                                                                                  |
| ТД.3   | Регулирование параметров и режимов технологических операции производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                          | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1                              |                                                                                                  |
| ТД.4   | Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1                              |                                                                                                  |
| ТД.5   | Упаковка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании                                                                                                                                                                               | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1                              |                                                                                                  |
| ТД.6   | Маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) на специальном технологическом оборудовании                                                                                                                                                                                    | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1                              |                                                                                                  |
| ТД.7   | Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде                                                 | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1                              |                                                                                                  |
| У.1    | Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                             | ПКдпо-1.2                                       |                                                                                                  |
| У.2    | Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья                                                                                                                               | ПКдпо-1.2                                       |                                                                                                  |
| У.3    | Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                    | ПКдпо-1.2                                       |                                                                                                  |
| У.4    | Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                     | ПКдпо-1; ПКдпо-1.2                              |                                                                                                  |

|       |                                                                                                                                                                                                                                               |                    |  |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--|
| У.5   | Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании                                                                                                             | ПКдпо-1; ПКдпо-1.2 |  |
| У.6   | Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из молочного сырья на специальном технологическом оборудовании                                                                                                                  | ПКдпо-1; ПКдпо-1.2 |  |
| У.7   | Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                            | ПКдпо-1; ПКдпо-1.2 |  |
| Зн.1  | Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях                            | ПКдпо-1; ПКдпо-1.3 |  |
| Зн.2  | Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                        | ПКдпо-1; ПКдпо-1.3 |  |
| Зн.3  | Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                   | ПКдпо-1; ПКдпо-1.3 |  |
| Зн.4  | Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции   | ПКдпо-1; ПКдпо-1.3 |  |
| Зн.5  | Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья                                                              | ПКдпо-1; ПКдпо-1.3 |  |
| Зн.6  | Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья                                                                                                                                                    | ПКдпо-1; ПКдпо-1.3 |  |
| Зн.7  | Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                              | ПКдпо-1; ПКдпо-1.3 |  |
| Зн.8  | Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                             | ПКдпо-1; ПКдпо-1.3 |  |
| Зн.9  | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья | ПКдпо-1; ПКдпо-1.3 |  |
| Зн.10 | Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья      | ПКдпо-1; ПКдпо-1.3 |  |
| Зн.11 | Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья                                                  | ПКдпо-1; ПКдпо-1.3 |  |

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

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



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

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

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

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

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

| Индекс    | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПКДпо-1   | Выполнение технологических операций производства сыров в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ПКДпо-1.1 | Способен осуществлять прием-сдачу молочного сырья и расходных материалов производства сыров в соответствии с технологическими инструкциями; осуществлять мониторинг показателей входного качества и объема сырья и расходных материалов; осуществлять регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции; осуществлять упаковку и маркировку сыров; проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса |
| 22.002    | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| А         | Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| А/02.4    | Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ТД.1      | Прием-сдача молочного сырья и расходных материалов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ТД.2      | Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ТД.3      | Регулирование параметров и режимов технологических операции производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ТД.4      | Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                         |
| ТД.5      | Упаковка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) в тару на специальном технологическом оборудовании                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| ТД.6      | Маркировка готовой продукции (продуктов питания из молочного сырья) на специальном технологическом оборудовании                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ТД.7      | Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства, в том числе в электронном виде                                                                                                                                                                                                                         |
| ПКДпо-1.2 | Способен подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства сыров в соответствии с технологическими инструкциями; оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям; рассчитывать объем сырья и расходных материалов; эксплуатировать оборудование для производства сыров; поддерживать установленные технологией режимы                                                                                                          |
| 22.002    | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| А         | Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| А/02.4    | Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| У.1       | Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| У.2       | Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| У.3       | Рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| У.4       | Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| У.5       | Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из молочного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| У.6       | Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из молочного сырья на специальном технологическом оборудовании                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| У.7       | Поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ПКДпо-1.3 | Знает порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала для производства сыров; показатели качества и нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов и готовой продукции; порядок и периодичность производственного контроля; методы контроля качества сыров; основы технологии сыров; назначение, принцип действия и устройство оборудования, правила его эксплуатации и порядок регулирования параметров работы    |
| 22.002    | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| А         | Ведение технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| А/02.4    | Выполнение технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Зн.1      | Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, применяемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                         |

|       |                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зн.2  | Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                        |
| Зн.3  | Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                   |
| Зн.4  | Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции   |
| Зн.5  | Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продуктов питания из молочного сырья                                                              |
| Зн.6  | Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из молочного сырья                                                                                                                                                    |
| Зн.7  | Основы технологии производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                              |
| Зн.8  | Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях                                                             |
| Зн.9  | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья |
| Зн.10 | Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья      |
| Зн.11 | Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из молочного сырья                                                  |

|                               |                          |
|-------------------------------|--------------------------|
| Тип задач проф. деятельности: | научно-исследовательский |
|-------------------------------|--------------------------|

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПКос-4 | Способен использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов по математическому моделированию процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований по технологии продуктов питания животного происхождения |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|          |                                                                                                                   |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПКос-4.1 | Изучает и осваивает современные информационные и компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|        |                                                                    |
|--------|--------------------------------------------------------------------|
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
|--------|--------------------------------------------------------------------|

|   |                                                                                                                             |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| D | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|        |                                                                                                                                                 |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|     |                                                                                                                                                |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У.1 | Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У.10 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зн.1 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зн.2 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|        |                                                                                                                                                             |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| D/02.6 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У.10 | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                      |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зн.7 | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зн.8 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зн.9 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| D/03.6   | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                          |
| У.7      | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                             |
| У.8      | Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций                                                                                                                                |
| Зн.4     | Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ                                                                                                                                                                                     |
| Зн.8     | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.9     | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                              |
| ПКос-4.2 | Изучает и осваивает пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов по моделированию процессов и объектов при производстве продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                               |
| 22.002   | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| D        | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                       |
| D/01.6   | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                   |
| ТД.2     | Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                       |
| ТД.5     | Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения                                                                                           |
| У.2      | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ                                                                                                                                                     |
| У.3      | Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях                                                                                                                                                                                          |
| У.4      | Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях                                                                                                                                                                                              |
| У.5      | Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях                                                                                           |
| У.8      | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений                                                                                                                   |
| У.10     | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                             |
| Зн.1     | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения    |
| Зн.2     | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                              |
| Зн.14    | Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                   |
| D/02.6   | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                       |
| У.10     | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                             |
| Зн.3     | Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                     |



|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зн.7     | Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                      |
| Зн.8     | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения                                            |
| Зн.9     | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                      |
| D/03.6   | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                  |
| ТД.3     | Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения                                                                                 |
| ТД.5     | Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций                                                                  |
| У.1      | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ                                                                                                                                                                                             |
| У.3      | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений                                                                                                                                                           |
| У.5      | Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов                                                                                                                                                                                                             |
| У.7      | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                     |
| У.8      | Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций                                                                                                                                                                        |
| Зн.3     | Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                    |
| Зн.4     | Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ                                                                                                                                                                                                                             |
| Зн.5     | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                      |
| Зн.6     | Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.8     | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения                                         |
| Зн.9     | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                      |
| ПКос-5   | Способен измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок по технологии продуктов питания животного происхождения                                         |
| ПКос-5.1 | Обладает знанием отечественных и зарубежных источников о научно-технической информации в области технологии продуктов питания животного происхождения, используя для поиска данных соответствующие цифровые платформы                                                                                                                                                                     |
| 22.002   | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| D        | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                               |
| D/01.6   | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                           |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зн.2     | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                              |
| D/02.6   | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                       |
| Зн.4     | Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                             |
| Зн.6     | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения                                                                                                |
| Зн.8     | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения    |
| Зн.9     | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                              |
| D/03.6   | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                          |
| У.7      | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                             |
| Зн.8     | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.9     | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                              |
| ПКос-5.2 | Осваивает новые приборы и методы исследования сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения                                                                                                                                                                                                                       |
| 22.002   | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| D        | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                       |
| D/01.6   | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                   |
| Зн.8     | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения                                                                                                                                                                                                                       |
| ПКос-5.3 | Знает методики проведения исследований по оценке сырья и готовой продукции животного происхождения, включая цифровую обработку полученных результатов                                                                                                                                                                                             |
| 22.002   | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| D        | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                       |
| D/01.6   | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                   |
| У.10     | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                             |
| Зн.1     | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения    |
| Зн.8     | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения                                                                                                                                                                                                                       |
| D/02.6   | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                       |
| У.1      | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                        |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У.2                           | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| У.10                          | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                              |
| Зн.1                          | Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Зн.8                          | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                     |
| Зн.9                          | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                               |
| D/03.6                        | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| У.7                           | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                              |
| Зн.8                          | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения                                                                                                                  |
| Зн.9                          | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                               |
| ПКос-5.4                      | Анализирует и обобщает результаты исследований для составления обзоров, отчетов и научных публикаций по вопросам производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 22.002                        | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| D                             | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| D/03.6                        | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| У.2                           | Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Тип задач проф. деятельности: | производственно-технологический                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| ПКос-1                        | Способен организовывать контроль качества сырья и вспомогательных материалов, хода технологических процессов и качества готовой продукции, в том числе с использованием цифровых инструментов                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| ПКос-1.1                      | Организует входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 22.002                        | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| D                             | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| D/01.6                        | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| У.6                           | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| У.7                           | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Зн.5                          | Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Зн.8                          | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Зн.9                          | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                             |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| D/02.6   | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ТД.1     | Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства                                                                                                                                                                                                  |
| ТД.5     | Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                       |
| У.1      | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                         |
| D/03.6   | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ТД.6     | Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ПКос-1.2 | Организует контроль параметров технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых инструментов                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 22.002   | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| D        | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| D/01.6   | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| У.6      | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| У.7      | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| У.10     | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                              |
| Зн.1     | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                     |
| Зн.2     | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                               |
| Зн.7     | Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Зн.8     | Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Зн.9     | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                             |
| Зн.10    | Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                                               |
| D/02.6   | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ТД.1     | Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства                                                                                                                                                                                                  |
| ТД.3     | Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| ТД.5     | Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                       |
| У.5      | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| У.8      | Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                   |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| У.9      | Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                 |
| У.10     | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                              |
| Зн.5     | Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Зн.8     | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                     |
| Зн.9     | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                               |
| D/03.6   | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ТД.6     | Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| У.7      | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                              |
| Зн.8     | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения                                                                                                                  |
| Зн.9     | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                               |
| ПКос-1.3 | Организует выходной контроль качества готовой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 22.002   | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| D        | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| D/01.6   | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| У.6      | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| У.7      | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Зн.5     | Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Зн.8     | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Зн.9     | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                             |
| D/02.6   | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ТД.5     | Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                       |
| ТД.7     | Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| У.11     | Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| D/03.6   | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ТД.6     | Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ПКос-1.4 | Обрабатывает, анализирует и использует текущую производственную информацию с целью управления качеством продукции, в том числе с применением цифровых средств                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 22.002   | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| D        | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| D/01.6   | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| У.1      | Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| У.6      | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| У.7      | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| У.10     | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                              |
| У.12     | Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Зн.1     | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                     |
| Зн.2     | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                               |
| Зн.7     | Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Зн.8     | Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Зн.9     | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                             |
| Зн.10    | Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                                               |
| D/02.6   | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ТД.1     | Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства                                                                                                                                                                                                  |
| ТД.5     | Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                       |
| У.1      | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                         |
| У.6      | Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                            |
| У.7      | Производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                          |
| У.9      | Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                 |
| У.10     | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                              |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зн.2     | Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                         |
| Зн.8     | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения                                                           |
| Зн.9     | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                     |
| D/03.6   | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                 |
| ТД.2     | Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья |
| У.2      | Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                      |
| У.3      | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений                                                                                                                                                                          |
| У.7      | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                    |
| Зн.7     | Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Зн.8     | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения                                                        |
| Зн.9     | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                     |
| ПКос-2   | Способен использовать и разрабатывать нормативную документацию, технические регламенты и новые виды технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                             |
| ПКос-2.1 | Использует нормативную документацию, технические регламенты, ветеринарно-санитарные нормы и правила в производстве продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                             |
| 22.002   | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| D        | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| D/01.6   | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                          |
| У.12     | Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Зн.8     | Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Зн.9     | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                   |
| D/02.6   | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                              |
| ТД.3     | Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации                                                                                                                                                                                                                         |
| ТД.4     | Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции                                                                                                                            |
| У.7      | Производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                |
| ПКос-2.2 | Способен к внедрению новых схем технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, используя цифровые средства и технологии                                                                                                                                                                                                                                               |
| 22.002   | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| D        | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| D/01.6 | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ТД.1   | Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                           |
| ТД.4   | Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                |
| ТД.6   | Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                 |
| У.1    | Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                           |
| У.10   | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                    |
| Зн.1   | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения                                                           |
| Зн.2   | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                     |
| Зн.10  | Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                     |
| D/02.6 | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                              |
| У.10   | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                    |
| Зн.8   | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронных-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения                                                          |
| Зн.9   | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                     |
| D/03.6 | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                 |
| ТД.2   | Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья |
| ТД.4   | Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков                                                                   |
| ТД.5   | Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций                                                                                 |
| ТД.6   | Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                        |
| У.3    | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений                                                                                                                                                                          |
| У.6    | Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                |
| У.7    | Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                    |
| Зн.2   | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                       |



|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зн.3     | Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                   |
| Зн.6     | Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения                |
| Зн.8     | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения                                                        |
| Зн.9     | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                     |
| ПКос-2.3 | Использует знания о нормах расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве готовой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 22.002   | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| D        | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| D/01.6   | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ТД.5     | Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                  |
| У.12     | Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Зн.5     | Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                   |
| Зн.6     | Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| D/02.6   | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                              |
| ТД.2     | Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                            |
| У.4      | Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                     |
| Зн.4     | Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| D/03.6   | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                 |
| ТД.2     | Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья |
| ТД.4     | Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков                                                                   |
| У.3      | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений                                                                                                                                                                          |
| Зн.3     | Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                   |
| Зн.5     | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                     |
| Зн.7     | Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| ПКос-2.4 | Принимает участие в разработке нормативной документации, технических регламентов, технологических инструкции и др. при производстве продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                            |
| 22.002   | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| D        | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| D/01.6   | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ТД.3     | Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                         |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ТД.7     | Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| D/03.6   | Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| ТД.2     | Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья                                                           |
| У.6      | Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Зн.2     | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                 |
| Зн.5     | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Зн.6     | Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения                                                                          |
| ПКос-2.5 | Применяет метрологические принципы при оценке сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 22.002   | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| D        | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| D/01.6   | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Зн.8     | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| D/02.6   | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| У.2      | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| ПКос-3   | Способен осуществлять контроль безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ПКос-3.1 | Осуществляет производственный контроль пищевой безопасности сырья и вспомогательных материалов, используемых при производстве продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 22.002   | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| D        | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| D/01.6   | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| У.6      | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| У.7      | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Зн.8     | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Зн.9     | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                             |
| D/02.6   | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ТД.4     | Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции                                                                                                                                                                                      |
| У.1      | Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                         |

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПКос-3.2 | Осуществляет производственный контроль пищевой безопасности готовой продукции животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 22.002   | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| D        | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| D/01.6   | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| У.6      | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| У.7      | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Зн.8     | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Зн.9     | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                             |
| D/02.6   | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ТД.4     | Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции                                                                                                                                                                                      |
| ТД.7     | Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| У.11     | Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ПКос-3.3 | Осуществляет контроль экологической безопасности сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 22.002   | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| D        | Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| D/01.6   | Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| У.6      | Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| У.7      | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Зн.8     | Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Зн.9     | Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями                                                                                                                                                                                                                                             |
| D/02.6   | Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ТД.4     | Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции                                                                                                                                                                                      |
| У.11     | Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|      |                                                                                   | Итого                                   |       |              |          |         | Курс 1 |        |        | Курс 2 |        |        | Курс 3 |        |        | Курс 4 |        |        |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------|--------------|----------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
|      |                                                                                   | Баз.%                                   | Вар.% | ДВ(от Вар.)% | з.е.     |         | Всего  | Сем. 1 | Сем. 2 | Всего  | Сем. 3 | Сем. 4 | Всего  | Сем. 5 | Сем. 6 | Всего  | Сем. 7 | Сем. 8 |
|      |                                                                                   |                                         |       |              | Не менее | Факт    |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
|      | Итого (с факультативами)                                                          |                                         |       |              | 197      | 244     | 60     | 29     | 31     | 60     | 28     | 32     | 62     | 30     | 32     | 62     | 31     | 31     |
|      | Итого по ОП (без факультативов)                                                   |                                         |       |              | 195      | 240     | 60     | 29     | 31     | 60     | 28     | 32     | 60     | 28     | 32     | 60     | 31     | 29     |
| Б1   | Дисциплины (модули)                                                               | 58%                                     | 42%   | 27.5%        | 162      | 207     | 57     | 29     | 28     | 56     | 28     | 28     | 54     | 28     | 26     | 40     | 23     | 17     |
| Б1.О | Обязательная часть                                                                |                                         |       |              |          | 120     | 57     | 29     | 28     | 40     | 24     | 16     | 16     | 13     | 3      | 7      | 3      | 4      |
| Б1.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений                          |                                         |       |              |          | 87      |        |        |        | 16     | 4      | 12     | 38     | 15     | 23     | 33     | 20     | 13     |
| Б2   | Практика                                                                          | 0%                                      | 100%  | 0%           | 24       | 24      | 3      |        | 3      | 4      |        | 4      | 6      |        | 6      | 11     | 8      | 3      |
| Б2.О | Обязательная часть                                                                |                                         |       |              |          |         |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
| Б2.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений                          |                                         |       |              |          | 24      | 3      |        | 3      | 4      |        | 4      | 6      |        | 6      | 11     | 8      | 3      |
| Б3   | Государственная итоговая аттестация                                               |                                         |       |              | 9        | 9       |        |        |        |        |        |        |        |        |        | 9      |        | 9      |
| ФТД  | Факультативные дисциплины                                                         |                                         |       |              | 2        | 4       |        |        |        |        |        |        | 2      | 2      |        | 2      |        | 2      |
|      | Учебная нагрузка (акад.час/нед)                                                   | ОП, факультативы (в период ТО)          |       |              |          | 52.7    | -      | 54.5   | 53.7   | -      | 53.9   | 52.9   | -      | 52     | 50.7   | -      | 59.5   | 44.1   |
|      |                                                                                   | ОП, факультативы (в период экз. сессий) |       |              |          | 47.8    | -      | 47.6   | 44.9   | -      | 44.3   | 50.7   | -      | 49.6   | 49.7   | -      | 46.1   | 49.2   |
|      |                                                                                   | в период гос. экзаменов                 |       |              |          |         | -      |        |        | -      |        |        | -      |        |        | -      |        | 54     |
|      | Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)                                      | ОП без элект. дисциплин по физ.к.       |       |              |          | 34.6    | -      | 35.9   | 34.2   | -      | 34.6   | 35.3   | -      | 33.7   | 36     | -      | 36.6   | 29.8   |
|      | Суммарная контактная работа (акад. час)                                           | Блок Б1                                 |       |              |          | 4483.09 | -      | 609.5  | 603.7  | -      | 599.2  | 598.89 | -      | 583.35 | 604.75 | -      | 486.7  | 397    |
|      |                                                                                   | Блок Б2                                 |       |              |          | 145.67  | -      |        | 60     | -      |        | 80     | -      |        | 2      | -      | 2.67   | 1      |
|      |                                                                                   | Блок Б3                                 |       |              |          | 20      | -      |        |        | -      |        |        | -      |        |        | -      |        | 20     |
|      |                                                                                   | Блок ФТД                                |       |              |          | 68.5    | -      |        |        | -      |        |        | -      | 32.25  |        | -      |        | 36.25  |
|      |                                                                                   | Итого по всем блокам                    |       |              |          | 4717.26 | -      | 609.5  | 663.7  | -      | 599.2  | 678.89 | -      | 615.6  | 606.75 | -      | 489.37 | 454.25 |
|      | Обязательные формы промежуточной аттестации                                       | ЭКЗАМЕН (Эк)                            |       |              |          |         | 6      | 3      | 3      | 6      | 3      | 3      | 7      | 4      | 3      | 5      | 3      | 2      |
|      |                                                                                   | ЗАЧЕТ (За)                              |       |              |          |         | 9      | 5      | 4      | 7      | 1      | 6      | 10     | 7      | 3      | 8      | 3      | 5      |
|      |                                                                                   | ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)                   |       |              |          |         | 8      | 3      | 5      | 7      | 5      | 2      | 3      |        | 3      | 6      | 4      | 2      |
|      |                                                                                   | КУРСОВОЙ ПРОЕКТ (КП)                    |       |              |          |         |        |        |        |        |        |        |        |        |        | 1      |        | 1      |
|      |                                                                                   | КУРСОВАЯ РАБОТА (КР)                    |       |              |          |         |        |        |        |        |        |        | 1      | 1      |        |        |        |        |
|      | Процент ... занятий от аудиторных (%)                                             | лекционных                              |       |              |          | 40.65%  |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
|      |                                                                                   | в интерактивной форме                   |       |              |          | 12%     |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
|      | Объём обязательной части от общего объёма программы (%)                           |                                         |       |              | 50%      |         |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |
|      | Объём конт. работы от общего объёма времени на реализацию дисциплин (модулей) (%) |                                         |       |              | 60.16%   |         |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |        |