

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Хохлова Елена Васильевна  
Должность: Проректор по учебной работе  
Дата подписания: 23.07.2024 13:38:38  
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 магистратуры

**19.04.03**

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Технология продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Кафедра: Технологии хранения и переработки продуктов животноводства

Институт: Технологический

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2 г.

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

производственно-технологический





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

УК-2.2	Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами, в том числе цифровыми	-
Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
Б1.О.09	Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья	
Б1.О.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2.3	Представляет публично результаты проекта (или отдельных его этапов) в форме отчетов, статей, выступлений на научно-практических семинарах и конференциях	-
Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья	
Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
Б1.О.09	Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья	
Б1.О.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК
УК-3.1	Вырабатывает стратегию сотрудничества и на ее основе организует работу команды для достижения поставленной цели, в том числе с использованием цифровой среды	-
Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья	
Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.2	Планирует командную работу, распределяет поручения и делегирует полномочия членам команды, организует обсуждение разных идей и мнений, в том числе с использованием цифровой среды	-
Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-3.3	Обладает навыками преодоления возникающих в команде разногласий, споров и конфликтов на основе учета интересов всех сторон	-
Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	УК
УК-4.1	Демонстрирует знания компьютерных технологий и информационной инфраструктуры в организации и факторов их улучшения; коммуникаций в профессиональной этике и коммуникационных технологий в профессиональном взаимодействии; характеристик коммуникационных потоков; современных средств информационно-коммуникационных технологий	-

B1.O.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами	
B1.O.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
B1.O.06	Информационные технологии в науке и производстве	
B1.V.02	Технология переработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2	Умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; демонстрирует умение вести обмен научной и деловой информацией в устной и письменной формах, в том числе в цифровой среде	-
B1.O.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
B1.V.04	Ресурсосберегающие технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
B2.O.01	Производственная практика	
B2.O.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
B3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3	Владеет принципами формирования системы коммуникации и анализа системы коммуникационных связей в организации, осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке и в цифровой среде; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных и цифровых технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; поиском и передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях (в том числе на иностранном языке); использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий	-
B1.O.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
B1.O.06	Информационные технологии в науке и производстве	
B2.V.02	Производственная практика	
B2.V.02.01(П)	Преддипломная практика	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК
УК-5.1	Знает закономерности и особенности развития различных культур, особенности межкультурного разнообразия общества, правила и технологии эффективного межкультурного взаимодействия, в том числе взаимодействия в цифровой среде	-
B1.O.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	
B1.O.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
B1.O.08	Методика профессионального обучения	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2	Умеет понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, в том числе взаимодействия в цифровой среде	-
B1.O.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	
B1.O.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
B1.O.08	Методика профессионального обучения	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	УК
УК-6.1	Знает методики самооценки, самоконтроля и саморазвития	-
B1.O.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	
B1.O.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья	
B1.O.08	Методика профессионального обучения	

	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.2		Умеет решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля	-
	Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья	
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-6.3		Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни	-
	Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья	
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
	Б1.О.11	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-1		Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК
	ОПК-1.1	Владеет методами стратегического анализа и целеполагания	-
	Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья	
	Б1.О.07	Управление технологическими рисками	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ОПК-1.2	Разрабатывает инновационную политику предприятия, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья	
	Б1.О.07	Управление технологическими рисками	
	Б1.О.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ОПК-1.3	Разрабатывает эффективные конкурентоспособные стратегии развития предприятия, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья	
	Б1.О.07	Управление технологическими рисками	
	Б1.О.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2		Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
	ОПК-2.1	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства молочных функциональных пищевых продуктов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
	Б1.О.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами	
	Б1.О.12	Химия пищи	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ОПК-2.2	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мясных функциональных пищевых продуктов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
	Б1.О.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами	
	Б1.О.12	Химия пищи	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
	ОПК-2.3	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства рыбных функциональных пищевых продуктов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-

B1.O.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами	
B1.O.12	Химия пищи	
B1.O.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.4	Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства функциональных пищевых продуктов из вторичного молочного и побочного мясного и рыбного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
B1.O.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами	
B1.O.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК
ОПК-3.1	Владеет теоретическими знаниями в области управления качеством продукции	-
B1.O.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья	
B1.O.07	Управление технологическими рисками	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.3	Владеет методами квалитметрического прогнозирования показателей качества и безопасности продуктов животного происхождения, используя современные цифровые средства	-
B1.O.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья	
B1.O.07	Управление технологическими рисками	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.4	Использует современную нормативную базу, в том числе на цифровых платформах, в области управления качеством и безопасностью продуктов питания	-
B1.O.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья	
B1.O.07	Управление технологическими рисками	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.5	Способен разрабатывать шкалы для оценки рисков, анализировать и оценивать технологические риски при производстве продуктов животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств	-
B1.O.07	Управление технологическими рисками	
B2.O.01	Производственная практика	
B2.O.01.02(П)	Технологическая практика	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения	ОПК
ОПК-4.1	Владеет методами моделирования продуктов питания животного происхождения, в том числе с применением цифровых средств и технологий	-
B1.O.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2	Использует современные методики проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения, том числе с применением цифровых средств и технологий	-
B1.O.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач	ОПК
ОПК-5.1	Использует на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
B1.O.06	Информационные технологии в науке и производстве	



B1.O.12	Химия пищи	
B2.O.01	Производственная практика	
B2.O.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.2	Использует на практике навыки и умения в управлении коллективом для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
B1.O.04	Управление проектами	
B2.O.01	Производственная практика	
B2.O.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.3	Выполняет поиск необходимой научной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	-
B1.O.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
B1.O.06	Информационные технологии в науке и производстве	
B2.O.01	Производственная практика	
B2.O.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.4	Алгоритмизирует решение профессиональных задач и реализует алгоритмы с использованием программных средств и пакетов прикладных программ	-
B1.O.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами	
B1.O.06	Информационные технологии в науке и производстве	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации	ОПК
ОПК-6.1	Приобретает знания, необходимые для проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности, в том числе используя цифровые площадки	-
B1.O.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья	
B1.O.08	Методика профессионального обучения	
B1.O.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6.2	Владеет знаниями, необходимыми для разработки научно-методического обеспечения реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
B1.O.08	Методика профессионального обучения	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-6.3	Проектирует образовательные программы с учетом требований к разным категориям специалистов в сфере своей профессиональной деятельности, в том числе используя цифровые площадки	-
B1.O.08	Методика профессионального обучения	
B1.O.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов	
B3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКДпо-1	Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	-
ПКДпо-1.1	Способен организовать приемку, первичную переработку и обработку сырья животного происхождения, контроль качества сырья и полуфабрикатов, производство продуктов питания животного происхождения, эксплуатацию технологического оборудования, проведение лабораторных исследований качества и безопасности	-
B1.B.09	Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов	
B1.B.09.01	Научные основы и технология производства молочных продуктов	

	Б1.В.09.02	Научные основы и технология производства мясных продуктов	
	Б1.В.09.03	Технологический контроль производства мясных и молочных продуктов	
	Б1.В.09.04	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными составом и свойствами	
	Б1.В.09.05(К)	Экзамен по модулю "Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов"	
ПКдпо-1.2		Умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций	-
	Б1.В.09	Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов	
	Б1.В.09.01	Научные основы и технология производства молочных продуктов	
	Б1.В.09.02	Научные основы и технология производства мясных продуктов	
	Б1.В.09.03	Технологический контроль производства мясных и молочных продуктов	
	Б1.В.09.04	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными составом и свойствами	
	Б1.В.09.05(К)	Экзамен по модулю "Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов"	
ПКдпо-1.3		Знает технологию производства продуктов питания животного происхождения, сменные показатели производства, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества, факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций	-
	Б1.В.09	Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов	
	Б1.В.09.01	Научные основы и технология производства молочных продуктов	
	Б1.В.09.02	Научные основы и технология производства мясных продуктов	
	Б1.В.09.03	Технологический контроль производства мясных и молочных продуктов	
	Б1.В.09.04	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными составом и свойствами	
	Б1.В.09.05(К)	Экзамен по модулю "Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов"	
ПКдпо-2		Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья	-
ПКдпо-2.1		Способен проводить оперативный контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода, обеспечивать технологические режимы производства	-
	Б1.В.09	Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов	
	Б1.В.09.01	Научные основы и технология производства молочных продуктов	
	Б1.В.09.03	Технологический контроль производства мясных и молочных продуктов	
	Б1.В.09.04	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными составом и свойствами	
	Б1.В.09.05(К)	Экзамен по модулю "Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов"	
ПКдпо-2.2		Способен вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья, рассчитывать производственные рецептуры, определять технологическую эффективность работы оборудования	-
	Б1.В.09	Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов	
	Б1.В.09.01	Научные основы и технология производства молочных продуктов	
	Б1.В.09.03	Технологический контроль производства мясных и молочных продуктов	
	Б1.В.09.04	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными составом и свойствами	
	Б1.В.09.05(К)	Экзамен по модулю "Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов"	
ПКдпо-2.3		Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовых молочных продуктов питания, основные технологические процессы, порядок расчета рецептур	-
	Б1.В.09	Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов	
	Б1.В.09.01	Научные основы и технология производства молочных продуктов	
	Б1.В.09.03	Технологический контроль производства мясных и молочных продуктов	
	Б1.В.09.04	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными составом и свойствами	
	Б1.В.09.05(К)	Экзамен по модулю "Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов"	

ПКдо-3	Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья	ПК
ПКдо-3.1	Способен проводить оперативный контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода, обеспечивать технологические режимы производства	-
Б1.В.09	Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов	
Б1.В.09.02	Научные основы и технология производства мясных продуктов	
Б1.В.09.03	Технологический контроль производства мясных и молочных продуктов	
Б1.В.09.04	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными составом и свойствами	
Б1.В.09.05(К)	Экзамен по модулю "Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов"	
ПКдо-3.2	Способен вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из мясного сырья, рассчитывать производственные рецептуры, определять технологическую эффективность работы оборудования	-
Б1.В.09	Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов	
Б1.В.09.02	Научные основы и технология производства мясных продуктов	
Б1.В.09.03	Технологический контроль производства мясных и молочных продуктов	
Б1.В.09.04	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными составом и свойствами	
Б1.В.09.05(К)	Экзамен по модулю "Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов"	
ПКдо-3.3	Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из мясного сырья, основные технологические процессы, порядок расчета рецептур	-
Б1.В.09	Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов	
Б1.В.09.02	Научные основы и технология производства мясных продуктов	
Б1.В.09.03	Технологический контроль производства мясных и молочных продуктов	
Б1.В.09.04	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными составом и свойствами	
Б1.В.09.05(К)	Экзамен по модулю "Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов"	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПКос-1	Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования и цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-1.1	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, в том числе с применением цифровых средств и технологий	-
Б1.О.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами	
Б1.В.05	Приоритетные направления научных исследований в рыбной промышленности	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	История развития и становления молочной и мясоперерабатывающей отрасли	
ПКос-1.2	Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде статей и отчетов	-
Б1.В.01	Современные методы исследования качества сырья и пищевых продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.05	Приоритетные направления научных исследований в рыбной промышленности	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02	Производственная практика	

	Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-1.3		Способен создавать новые продукты питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с использованием функциональных ингредиентов на основе методологии проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, а также математического моделирования, цифровых средств и технологий	-
	Б1.О.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами	
	Б1.О.09	Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья	
	Б1.В.02	Технология переработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
	Б1.В.03	Биотехнология в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
	Б1.В.06	Основы нутрициологии и физиологии питания	
	Б1.В.07	Технология продуктов функционального назначения	
	Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика	
	Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-1.4		Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе с применением цифровых средств и технологий	-
	Б1.В.01	Современные методы исследования качества сырья и пищевых продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
	Б1.В.ДВ.01.01	Безопасность продуктов питания	
	Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные источники сырья в технологии продуктов водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
	Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества и безопасности продуктов водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
	Б1.В.ДВ.02.02	Методы идентификации и выявления фальсификации продуктов водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
	Б2.В.01	Учебная практика	
	Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-2		Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с использованием функциональных ингредиентов на базе международных и российских стандартов, с применением цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-2.1		Способен использовать современные версии систем управления безопасностью и качеством, в том числе с применением цифровых средств и технологий	-
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья	
	Б1.О.07	Управление технологическими рисками	
	Б1.В.01	Современные методы исследования качества сырья и пищевых продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
	Б1.В.ДВ.01.01	Безопасность продуктов питания	
	Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные источники сырья в технологии продуктов водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
	Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-2.2		Способен использовать методологические подходы управления безопасностью и качеством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе международных и российских стандартов	-
	Б1.О.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья	
	Б1.О.07	Управление технологическими рисками	
	Б1.О.11	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения	
	Б1.В.ДВ.01.01	Безопасность продуктов питания	
	Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика	
	Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

ПКос-2.3	Способен применять методы управления технологическими рисками с целью разработки мероприятий по их минимизации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.07	Управление технологическими рисками	
Б1.В.ДВ.01.01	Безопасность продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные источники сырья в технологии продуктов водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3	Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности	ПК
ПКос-3.1	Определяет нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе с использованием цифровых средств	-
Б1.В.02	Технология переработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.03	Биотехнология в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.04	Ресурсосберегающие технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.07	Технология продуктов функционального назначения	
Б1.В.08	Основы производства водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Продукция из молока и мяса различных видов сельскохозяйственных животных	
ПКос-3.2	Выбирает и эксплуатирует современное технологическое оборудование и приборы при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе с использованием цифровых средств	-
Б1.О.10	Модификация сырья в технологиях пищевых продуктов	
Б1.В.02	Технология переработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.04	Ресурсосберегающие технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.07	Технология продуктов функционального назначения	
Б1.В.08	Основы производства водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика	
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Продукция из молока и мяса различных видов сельскохозяйственных животных	
ПКос-3.3	Собирает и обрабатывает с использованием современных информационных технологий необходимые данные для формирования суждений по профессиональным проблемам, а также интерпретирует их	-
Б1.В.03	Биотехнология в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.06	Основы нутрициологии и физиологии питания	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	

Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	История развития и становления молочной и мясоперерабатывающей отрасли	
ФТД.02	Продукция из молока и мяса различных видов сельскохозяйственных животных	
ПКос-3.4	Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами с использованием водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе с использованием цифровых средств	-
Б1.О.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами	
Б1.О.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов	
Б1.В.02	Технология переработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.03	Биотехнология в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.04	Ресурсосберегающие технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.07	Технология продуктов функционального назначения	
Б1.В.08	Основы производства водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	производственно-технологический	
ПКос-4	Способен к проведению контроля качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, функциональных ингредиентов и упаковочных материалов с использованием современных методов исследования и экспертизы, цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-4.1	Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от выращивания до потребителя, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.В.01	Современные методы исследования качества сырья и пищевых продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества и безопасности продуктов водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.ДВ.02.02	Методы идентификации и выявления фальсификации продуктов водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-4.2	Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов	-
Б1.В.01	Современные методы исследования качества сырья и пищевых продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.ДВ.01.01	Безопасность продуктов питания	
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества и безопасности продуктов водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-5	Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-5.1	Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-

Б1.О.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами	
Б1.О.09	Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья	
Б1.О.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов	
Б1.В.02	Технология переработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.03	Биотехнология в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.04	Ресурсосберегающие технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.05	Приоритетные направления научных исследований в рыбной промышленности	
Б1.В.07	Технология продуктов функционального назначения	
Б1.В.ДВ.01.01	Безопасность продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные источники сырья в технологии продуктов водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01	Учебная практика	
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-5.2	Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами	
Б1.В.02	Технология переработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-5.3	Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом безопасности жизнедеятельности, в т.ч. при возникновении чрезвычайных (экстренных) ситуаций на объектах предприятия, с учетом экологической чистоты, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.В.01	Современные методы исследования качества сырья и пищевых продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б1.В.05	Приоритетные направления научных исследований в рыбной промышленности	
Б1.В.08	Основы производства водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
Б2.В.02	Производственная практика	
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКдо-1.1; ПКдо-1.2; ПКдо-1.3; ПКдо-2.1; ПКдо-2.2; ПКдо-2.3; ПКдо-3.1; ПКдо-3.2; ПКдо-3.3
Б1.0	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-3.2; ПКос-3.4
Б1.0.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1
Б1.0.02	Цифровое проектирование и искусственный интеллект в производстве продуктов питания с заданными свойствами	УК-4.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.4; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-3.4
Б1.0.03	Управление качеством функциональных пищевых продуктов из животного сырья	УК-2.1; УК-2.3; УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-6.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2
Б1.0.04	Управление проектами	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; ОПК-5.2
Б1.0.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	УК-2.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; ОПК-5.3
Б1.0.06	Информационные технологии в науке и производстве	УК-4.1; УК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.3; ОПК-5.4
Б1.0.07	Управление технологическими рисками	УК-1.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3
Б1.0.08	Методика профессионального обучения	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3
Б1.0.09	Научные основы производства функциональных пищевых продуктов из животного сырья	УК-1.2; УК-2.2; УК-2.3; ПКос-5.1; ПКос-1.3
Б1.0.10	Модификация сырья в технологиях пищевых продуктов	УК-1.3; ПКос-3.2
Б1.0.11	Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения	УК-6.3; ПКос-2.2
Б1.0.12	Химия пищи	УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-5.1
Б1.0.13	Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов	УК-2.2; УК-2.3; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-6.1; ОПК-6.3; ПКос-5.1; ПКос-3.4
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-4.1; УК-4.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКдо-1.1; ПКдо-1.2; ПКдо-1.3; ПКдо-2.1; ПКдо-2.2; ПКдо-2.3; ПКдо-3.1; ПКдо-3.2; ПКдо-3.3
Б1.В.01	Современные методы исследования качества сырья и пищевых продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	УК-1.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.3; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.1
Б1.В.02	Технология переработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	УК-2.1; УК-4.1; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4
Б1.В.03	Биотехнология в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	УК-1.2; ПКос-5.1; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.04	Ресурсосберегающие технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	УК-4.2; ПКос-5.1; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4
Б1.В.05	Приоритетные направления научных исследований в рыбной промышленности	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; ПКос-5.1; ПКос-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2
Б1.В.06	Основы нутрициологии и физиологии питания	ПКос-1.3; ПКос-3.3
Б1.В.07	Технология продуктов функционального назначения	УК-1.2; ПКос-5.1; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4
Б1.В.08	Основы производства водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-5.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4
Б1.В.09	Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов	ПКдо-1.1; ПКдо-1.2; ПКдо-1.3; ПКдо-2.1; ПКдо-2.2; ПКдо-2.3; ПКдо-3.1; ПКдо-3.2; ПКдо-3.3



Б1.В.09.01	Научные основы и технология производства молочных продуктов	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3; ПКдпо-2.1; ПКдпо-2.2; ПКдпо-2.3
Б1.В.09.02	Научные основы и технология производства мясных продуктов	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3; ПКдпо-3.1; ПКдпо-3.2; ПКдпо-3.3
Б1.В.09.03	Технологический контроль производства мясных и молочных продуктов	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3; ПКдпо-2.1; ПКдпо-2.2; ПКдпо-2.3; ПКдпо-3.1; ПКдпо-3.2; ПКдпо-3.3
Б1.В.09.04	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными составом и свойствами	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3; ПКдпо-2.1; ПКдпо-2.2; ПКдпо-2.3; ПКдпо-3.1; ПКдпо-3.2; ПКдпо-3.3
Б1.В.09.05(К)	Экзамен по модулю "Технолог-аналитик мясных и молочных продуктов"	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3; ПКдпо-2.1; ПКдпо-2.2; ПКдпо-2.3; ПКдпо-3.1; ПКдпо-3.2; ПКдпо-3.3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3
Б1.В.ДВ.01.01	Безопасность продуктов питания	ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3
Б1.В.ДВ.01.02	Нетрадиционные источники сырья в технологии продуктов водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-5.1; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-1.4
Б1.В.ДВ.02.01	Методы контроля качества и безопасности продуктов водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-1.4
Б1.В.ДВ.02.02	Методы идентификации и выявления фальсификации продуктов водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-4.1; ПКос-1.4
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.2; УК-4.3; ОПК-3.5; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-4.1; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б2.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.2; ОПК-3.5; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-4.1; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.3
Б2.О.01	Производственная практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.2; ОПК-3.5; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-4.1; ПКос-5.2; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.3
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.3; УК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-5.2; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.3
Б2.О.01.02(П)	Технологическая практика	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; ОПК-3.5; ПКос-4.1; ПКос-5.1; ПКос-3.1
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-4.3; ПКос-4.1; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б2.В.01	Учебная практика	ПКос-4.1; ПКос-5.1; ПКос-1.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2
Б2.В.01.01(У)	Технологическая практика	ПКос-4.1; ПКос-5.1; ПКос-1.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2
Б2.В.02	Производственная практика	УК-4.3; ПКос-4.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-3.4
Б2.В.02.01(П)	Преддипломная практика	УК-4.3; ПКос-4.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	УК-1.2; УК-2.1; УК-4.1; УК-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б3.02(Д)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4
ФТД	Факультативные дисциплины	ПКос-1.1; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3
ФТД.01	История развития и становления молочной и мясоперерабатывающей отрасли	ПКос-1.1; ПКос-3.3

ФТД.02	Продукция из молока и мяса различных видов сельскохозяйственных животных	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3
--------	---	------------------------------

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
15	РЫБОВОДСТВО И РЫБОЛОВСТВО		
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ	ПКос-4; ПКос-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3	
E	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-4; ПКос-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3	Высшее образование - магистратура
E/01.7	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-4; ПКос-5; ПКос-1; ПКос-3	
ТД.2	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых пищевых изделий с заданными функциональным составом и свойствами	ПКос-4.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4	
ТД.3	Разработка рецептур полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-3.4	
ТД.4	Разработка способов и режимов (параметров) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-5.1; ПКос-1.3; ПКос-3.4	
ТД.5	Сокращение расхода сырья, материалов, затрат в целях повышения производительности труда в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-3.1	
ТД.7	Осуществление технологического нормирования в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-3.1	
ТД.9	Создание математических моделей исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и повышения качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-1.3	
ТД.12	Подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-3.2	
У.1	Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-1.2	
У.2	Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданными функциональным составом и свойствами	ПКос-4.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4	
У.4	Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-1.3	
У.5	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3	

У.6	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-1.3	
У.11	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-3.2	
У.14	Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-5.3	
Зн.2	Методы исследования свойств продовольственного сырья из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	ПКос-1.4	
Зн.4	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-3.2	
Зн.5	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-3.1	
Зн.6	Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-1.3	
Зн.7	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-3.1	
Зн.8	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий с использованием систем автоматизированного проектирования при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-3.1	
Е/02.7	Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-4; ПКос-5; ПКос-2; ПКос-3	
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-5.1	
ТД.6	Актуализация методов и методик проведения анализов и испытаний в рамках системы управления качеством производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-4.2; ПКос-5.2; ПКос-2.3	

ТД.10	Оперативное руководство производственной лабораторией исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-4.1	
ТД.15	Внедрение прогрессивных технологических процессов и режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-3.4	
У.9	Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-3.2	
У.14	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-3.3	
Зн.5	Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	ПКос-3.4	
Зн.7	Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление	ПКос-5.1	
Зн.9	Основы проектного управления и управления рисками при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-2.3	
Зн.12	Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-5.3	
Зн.14	Традиционные и современные технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4	
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	ПКос-4; ПКос-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3; ПКдпо-1; ПКдпо-2; ПКдпо-3	
С	Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1; ПКдпо-2; ПКдпо-3	Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена
С/01.5	Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1	
ТД.1	Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов	ПКдпо-1.1	

ТД.4	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями	ПКдпо-1.1	
ТД.5	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.1	
ТД.6	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1.1	
ТД.8	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией	ПКдпо-1.1	
ТД.9	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.1	
У.2	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях	ПКдпо-1.2	
У.5	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.2	
У.6	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.2	
У.7	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.2	
У.9	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.2	
Зн.4	Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.3	
Зн.5	Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-1.3	
Зн.6	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1.3	

Зн.7	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения	ПКдпо-1.3	
С/02.5	Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья	ПКдпо-2	
ТД.1	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-2.1	
ТД.4	Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями	ПКдпо-2.1	
У.1	Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-2.2	
У.2	Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья	ПКдпо-2.2	
У.3	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям	ПКдпо-2.2	
У.4	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	ПКдпо-2.2	
У.5	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья	ПКдпо-2.2	
У.6	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-2.2	
У.7	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-2.2	
У.8	Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации технологических процессов, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-2.2	
Зн.1	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из молочного сырья	ПКдпо-2.3	

Зн.2	Основные технологические процессы производства продуктов питания из молочного сырья	ПКдпо-2.3	
Зн.3	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из молочного сырья	ПКдпо-2.3	
Зн.4	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения	ПКдпо-2.3	
Зн.10	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из молочного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-2.3	
С/03.5	Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья	ПКдпо-3	
ТД.1	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-3.1	
ТД.3	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-3.1	
ТД.4	Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями	ПКдпо-3.1	
ТД.6	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	ПКдпо-3.1	
У.1	Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья	ПКдпо-3.2	
У.2	Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения	ПКдпо-3.2	
У.3	Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья	ПКдпо-3.2	
У.4	Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья	ПКдпо-3.2	
У.5	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-3.2	
У.6	Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья	ПКдпо-3.2	
У.7	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям	ПКдпо-3.2	



У.8	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	ПКдпо-3.1; ПКдпо-3.2; ПКдпо-3.3	
У.9	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья	ПКдпо-3.2	
У.10	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-3.2	
У.11	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-3.2	
У.12	Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-3.2	
У.13	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-3.2	
У.14	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-3.2	
У.16	Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из мясного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии	ПКдпо-3.2	
Зн.1	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясного сырья	ПКдпо-3.3	
Зн.2	Основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья	ПКдпо-3.3	
Зн.3	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья	ПКдпо-3.3	
Зн.4	Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения	ПКдпо-3.3	
Зн.10	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях	ПКдпо-3.3	

Зн.11	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья	ПКдпо-3.3	
Зн.12	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	ПКдпо-3.3	
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4; ПКос-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3	Высшее образование - магистратура
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4; ПКос-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3	
ТД.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3	
ТД.2	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	ПКос-5.2; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-3.4	
ТД.3	Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-3.1; ПКос-3.2	
ТД.4	Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.3; ПКос-2.1	
ТД.5	Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.3; ПКос-3.2; ПКос-3.4	
ТД.6	Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.1; ПКос-3.2	

ТД.7	Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.2	
ТД.8	Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-5.2	
ТД.9	Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.1	
У.1	Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.3	
У.2	Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами	ПКос-5.2	
У.4	Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.3	
У.5	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения	ПКос-1.3	
У.6	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.4	
У.8	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	ПКос-3.1	
У.9	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-5.1	

У.10	Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4	
У.11	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.2	
У.12	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.3	
У.13	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.3	
У.15	Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.1	
Зн.2	Методы исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	ПКос-5.2	
Зн.4	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.2	
Зн.5	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.1	
Зн.6	Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-1.3	
Зн.7	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.1	
Зн.8	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.1	

Зн.9	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПКос-4.2	
Зн.11	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.3	
Зн.12	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.3	
Зн.13	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.2	
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4; ПКос-5; ПКос-1; ПКос-2; ПКос-3	
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-4.2; ПКос-3.1; ПКос-3.2	
ТД.2	Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации	ПКос-3.1	
ТД.3	Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	ПКос-3.1; ПКос-3.4	
ТД.4	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения	ПКос-5.1; ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3	
ТД.5	Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление	ПКос-4.2; ПКос-3.2	

ТД.6	Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.2; ПКос-3.2	
ТД.10	Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2.1	
У.2	Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПКос-5.1; ПКос-5.3	
У.3	Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации	ПКос-5.3	
У.4	Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	ПКос-3.1; ПКос-3.4	
У.5	Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения	ПКос-2.1; ПКос-3.2	
У.6	Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-4.2; ПКос-2.2; ПКос-3.2	
У.7	Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники по производству новых видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-4.2; ПКос-3.2	
У.8	Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.1; ПКос-3.2	
У.11	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.3	

У.12	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.2; ПКос-3.3	
У.13	Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.1	
Зн.2	Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации	ПКос-4.2	
Зн.3	Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	ПКос-3.4	
Зн.5	Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление	ПКос-3.1	
Зн.6	Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-5.1; ПКос-3.2	
Зн.7	Основы проектного управления и управления рисками при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения	ПКос-4.1; ПКос-4.2	
Зн.11	Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-5.3	
Зн.12	Традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.3; ПКос-3.1; ПКос-3.4	
Зн.13	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях продуктов питания животного происхождения	ПКос-3.3	
Зн.14	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.3	

Индекс	Содержание
ПКдпо-1	Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПКдпо-1.1	Способен организовать приемку, первичную переработку и обработку сырья животного происхождения, контроль качества сырья и полуфабрикатов, производство продуктов питания животного происхождения, эксплуатацию технологического оборудования, проведение лабораторных исследований качества и безопасности
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
С	Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
С/01.5	Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Организация выполнения технологических операций по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов
ТД.4	Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями
ТД.5	Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.6	Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
ТД.8	Организация работ по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией
ТД.9	Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
ПКдпо-1.2	Умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
С	Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
С/01.5	Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
У.2	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях
У.5	Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
У.6	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
У.7	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
У.9	Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПКдпо-1.3	Знает технологию производства продуктов питания животного происхождения, сменные показатели производства, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества, факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
С	Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
С/01.5	Организационное обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Зн.4	Технология и организация производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Зн.5	Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Зн.6	Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями
Зн.7	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения



ПКдпо-2	Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
ПКдпо-2.1	Способен проводить оперативный контроль качества молочного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода, обеспечивать технологические режимы производства
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
С	Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
С/02.5	Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
ТД.1	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.4	Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
ПКдпо-2.2	Способен вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья, рассчитывать производственные рецептуры, определять технологическую эффективность работы оборудования
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
С	Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
С/02.5	Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
У.1	Вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.2	Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из молочного сырья
У.3	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из молочного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
У.4	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности
У.5	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья
У.6	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.7	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.8	Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации технологических процессов, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из молочного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПКдпо-2.3	Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовых молочных продуктов питания, основные технологические процессы, порядок расчета рецептур
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
С	Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
С/02.5	Технологическое обеспечение производства продуктов питания из молочного сырья
Зн.1	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из молочного сырья
Зн.2	Основные технологические процессы производства продуктов питания из молочного сырья
Зн.3	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из молочного сырья
Зн.4	Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения
Зн.10	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из молочного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях
ПКдпо-3	Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
ПКдпо-3.1	Способен проводить оперативный контроль качества мясного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода, обеспечивать технологические режимы производства

22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
С	Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
С/03.5	Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
ТД.1	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.3	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями
ТД.4	Обеспечение технологических режимов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
ТД.6	Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья
У.8	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
ПКдпо-3.2	Способен вести технологические процессы приемки, первичной переработки сырья и производства продуктов питания из мясного сырья, рассчитывать производственные рецептуры, определять технологическую эффективность работы оборудования
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
С	Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
С/03.5	Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
У.1	Вести процессы приемки и первичной переработки мясного сырья
У.2	Выбирать оптимальные режимы работы оборудования по приему и первичной переработке мясного сырья, способы холодильной обработки и первичной переработки сырья животного происхождения
У.3	Давать оценку сортности по микробиологическим и биохимическим показателям поступившего мясного сырья
У.4	Определять естественную убыль сырья в процессе обработки и хранения мясного сырья
У.5	Вести основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.6	Рассчитывать производственные рецептуры продуктов питания из мясного сырья
У.7	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из мясного сырья по всем этапам производства, в том числе по микробиологическим, биохимическим и органолептическим показателям
У.8	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.9	Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из мясного сырья
У.10	Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.11	Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.12	Проектировать, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.13	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.14	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.16	Использовать в процессе производства продукции (продуктов питания из мясного сырья) ресурсо- и энергосберегающие технологии
ПКдпо-3.3	Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из мясного сырья, основные технологические процессы, порядок расчета рецептур
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

С	Организационно-технологическое обеспечение производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
С/03.5	Технологическое обеспечение производства продуктов питания из мясного сырья
У.8	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.1	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства продуктов питания из мясного сырья
Зн.2	Основные технологические процессы производства продуктов питания из мясного сырья
Зн.3	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из мясного сырья
Зн.4	Методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения
Зн.10	Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов питания из мясного сырья, производимых на автоматизированных технологических линиях
Зн.11	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из мясного сырья
Зн.12	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский
ПКос-1	Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования и цифровых средств и технологий
ПКос-1.1	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, в том числе с применением цифровых средств и технологий
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
ТД.3	Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований
У.1	Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
ПКос-1.2	Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде статей и отчетов
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
Е	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Е/01.7	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.2	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых пищевых изделий с заданными функциональным составом и свойствами
У.1	Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
У.2	Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданными функциональным составом и свойствами
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
ТД.2	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
ТД.3	Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований
У.1	Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
ПКос-1.3	Способен создавать новые продукты питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с использованием функциональных ингредиентов на основе методологии проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, а также математического моделирования, цифровых средств и технологий
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
E	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
E/01.7	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.4	Разработка способов и режимов (параметров) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.9	Создание математических моделей исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и повышения качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
У.4	Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
У.6	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ
Зн.6	Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе стандартных пакетов прикладных программ
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
ТД.2	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
ТД.3	Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований
ТД.4	Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.5	Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
У.4	Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
У.5	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения
У.6	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ

Зн.6	Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.4	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
Зн.12	Традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПКос-1.4	Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе с применением цифровых средств и технологий
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
Е	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Е/01.7	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.2	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых пищевых изделий с заданными функциональным составом и свойствами
У.2	Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданными функциональным составом и свойствами
Зн.2	Методы исследования свойств продовольственного сырья из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
ПКос-2	Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с использованием функциональных ингредиентов на базе международных и российских стандартов, с применением цифровых средств и технологий
ПКос-2.1	Способен использовать современные версии систем управления безопасностью и качеством, в том числе с применением цифровых средств и технологий
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
ТД.3	Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований
ТД.4	Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.10	Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
У.5	Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
ПКос-2.2	Способен использовать методологические подходы управления безопасностью и качеством продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры на базе международных и российских стандартов
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения

ТД.3	Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
У.6	Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения
ПКос-2.3	Способен применять методы управления технологическими рисками с целью разработки мероприятий по их минимизации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
Е	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Е/02.7	Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.6	Актуализация методов и методик проведения анализов и испытаний в рамках системы управления качеством производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Зн.9	Основы проектного управления и управления рисками при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
У.1	Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
ПКос-3	Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности
ПКос-3.1	Определяет нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе с использованием цифровых средств
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
Е	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Е/01.7	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.5	Сокращение расхода сырья, материалов, затрат в целях повышения производительности труда в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.7	Осуществление технологического нормирования в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Зн.5	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Зн.7	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Зн.8	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий с использованием систем автоматизированного проектирования при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Е/02.7	Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Зн.14	Традиционные и современные технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

ТД.3	Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований
ТД.6	Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.9	Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения
У.6	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ
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 стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
У.15	Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения
Зн.5	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения
Зн.7	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Зн.8	Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения
ТД.2	Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации
ТД.3	Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
ТД.4	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
У.4	Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
У.8	Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения
Зн.5	Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление
Зн.12	Традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПКос-3.2	Выбирает и эксплуатирует современное технологическое оборудование и приборы при производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе с использованием цифровых средств
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
Е	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Е/01.7	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.12	Подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
У.11	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Зн.4	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики технологических линий по производству продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Е/02.7	Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
У.9	Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Зн.14	Традиционные и современные технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.3	Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований
ТД.5	Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.6	Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.7	Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
У.10	Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
У.11	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения
Зн.4	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
Зн.13	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения
ТД.4	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
ТД.5	Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление
ТД.6	Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
У.5	Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
У.6	Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения
У.7	Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники по производству новых видов продуктов питания животного происхождения
У.8	Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения
Зн.6	Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения



ПКос-3.3	Собирает и обрабатывает с использованием современных информационных технологий необходимые данные для формирования суждений по профессиональным проблемам, а также интерпретирует их
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
E	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
E/02.7	Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
У.14	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
У.12	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
У.13	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания животного происхождения
Зн.11	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
Зн.12	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.4	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
У.11	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
У.12	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Зн.13	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях продуктов питания животного происхождения
Зн.14	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПКос-3.4	Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами с использованием водных биоресурсов и объектов аквакультуры, в том числе с использованием цифровых средств
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
E	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
E/01.7	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.3	Разработка рецептур полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.4	Разработка способов и режимов (параметров) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры
E/02.7	Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.15	Внедрение прогрессивных технологических процессов и режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Зн.5	Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
Зн.14	Традиционные и современные технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.2	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
ТД.5	Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
У.6	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ
У.10	Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.3	Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
У.4	Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
Зн.3	Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
Зн.12	Традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Тип задач проф. деятельности:	
производственно-технологический	
ПКос-4	Способен к проведению контроля качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры, функциональных ингредиентов и упаковочных материалов с использованием современных методов исследования и экспертизы, цифровых средств и технологий
ПКос-4.1	Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от выращивания до потребителя, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
E	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
E/01.7	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.2	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых пищевых изделий с заданными функциональным составом и свойствами
У.2	Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданными функциональным составом и свойствами
E/02.7	Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.10	Оперативное руководство производственной лабораторией исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
У.13	Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Зн.7	Основы проектного управления и управления рисками при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения

ПКос-4.2	Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
Е	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Е/02.7	Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.6	Актуализация методов и методик проведения анализов и испытаний в рамках системы управления качеством производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
У.1	Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
Зн.9	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения
ТД.5	Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление
ТД.6	Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
У.6	Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения
У.7	Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники по производству новых видов продуктов питания животного происхождения
У.12	Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
Зн.2	Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации
Зн.7	Основы проектного управления и управления рисками при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения
ПКос-5	Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
ПКос-5.1	Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
Е	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Е/01.7	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.4	Разработка способов и режимов (параметров) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры
У.5	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Е/02.7	Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

	ТД.15	Внедрение прогрессивных технологических процессов и режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Зн.7	Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление
22.002		СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
	Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	У.1	Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения
	У.9	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ТД.4	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
	У.2	Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Зн.6	Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения
ПКос-5.2		Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
15.011		СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
	Е	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Е/01.7	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	У.5	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	Е/02.7	Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	ТД.6	Актуализация методов и методик проведения анализов и испытаний в рамках системы управления качеством производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
	ТД.15	Внедрение прогрессивных технологических процессов и режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
22.002		СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
	Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	ТД.2	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
	ТД.8	Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	У.2	Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами
	Зн.2	Методы исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
ПКос-5.3		Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом безопасности жизнедеятельности, в т.ч. при возникновении чрезвычайных (экстренных) ситуаций на объектах предприятия, с учетом экологической чистоты, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
15.011		СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
	Е	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

E/01.7	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
У.5	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
У.14	Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
E/02.7	Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.15	Внедрение прогрессивных технологических процессов и режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Зн.12	Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
У.2	Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
У.3	Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации
Зн.11	Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях

		Итого					Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
					Не менее	Факт						
	Итого (с факультативами)				98	124	64	24	40	60	25	35
	Итого по ОП (без факультативов)				96	120	60	22	38	60	25	35
Б1	Дисциплины (модули)	52%	48%	14.7%	50	71	43	21	22	28	19	9
Б1.О	Обязательная часть					37	27	14	13	10	10	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					34	16	7	9	18	9	9
Б2	Практика	58%	42%	0%	40	40	17	1	16	23	6	17
Б2.О	Обязательная часть					23	15	1	14	8	6	2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					17	2		2	15		15
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	4	4	2	2			
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				52.2	-	50.1	52.5	-	53.4	53.4
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				47.9	-	49.2	43.7	-	49.2	49.9
		в период гос. экзаменов					-			-		54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				30.6	-	30.6	33	-	28.6	30.3
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				1546.1	-	452.75	462	-	440.3	191.05
		Блок Б2				52.67	-	0.33	44.67	-	2	5.67
		Блок Б3				33	-			-		33
		Блок ФТД				56.5	-	28.25	28.25	-		
		Итого по всем блокам				1688.27	-	481.33	534.92	-	442.3	229.72
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					4	2	2	6	3	3
		ЗАЧЕТ (За)					13	6	7	5	4	1
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					5	2	3	3	1	2
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				37.78%						
		в интерактивной форме				12.9%						
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)				50%							
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				60.49%							