

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Хохлова Елена Васильевна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 23.07.2024 13:37:49
Уникальный программный ключ:
3da23558815b077cfe6ff3f8bf91c4a78a77e0aa

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Хохлова Е.В.

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 5 от 07.05.2024

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Технология пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья

Кафедра: Технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции

Институт: Технологический

Квалификация: <u>Магистр</u>
Программа подготовки: <u>академическая магистратура</u>
Форма обучения: <u>Очная</u>
Срок получения образования: <u>2 г.</u>

Год начала подготовки (по учебному плану) 2024

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

<u>Типы задач профессиональной деятельности</u>
<u>научно-исследовательский</u>
<u>технологический</u>
<u>организационно-управленческий</u>

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.О.12	Биоконверсия растительного сырья при производстве продуктов питания функциональной направленности	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Сенсорная оценка качества пищевых продуктов из растительного сырья	
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.12	Биоконверсия растительного сырья при производстве продуктов питания функциональной направленности	
Б1.О.14	Прогрессивные технологии хранения и комплексной переработки растительного сырья	
Б1.В.01	Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	
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.12	Биоконверсия растительного сырья при производстве продуктов питания функциональной направленности	
Б1.О.14	Прогрессивные технологии хранения и комплексной переработки растительного сырья	
Б1.О.16	Методология и организация научного исследования	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	
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 продукции	
Б1.О.04	Управление проектами	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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.04	Управление проектами	
Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
Б1.О.16	Методология и организация научного исследования	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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.04	Управление проектами	
Б1.О.10	Искусственный интеллект в научных исследованиях	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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	-
Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве	
Б1.О.10	Искусственный интеллект в научных исследованиях	

	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.2		Умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; демонстрирует умение вести обмен научной и деловой информацией в устной и письменной формах, в том числе в цифровой среде	-
	Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
	Б2.О.01	Производственная практика	
	Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-4.3		Владеет принципами формирования системы коммуникации и анализа системы коммуникационных связей в организации, осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке и в цифровой среде; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных и цифровых технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; поиском и передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях (в том числе на иностранном языке); использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий	-
	Б1.О.04	Управление проектами	
	Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
	Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
	Б3.02(Д)	Выполнение, 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	-
	Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	
	Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-5.2		Умеет понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, в том числе взаимодействия в цифровой среде	-
	Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
	Б2.В.01	Производственная практика	
	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
	Б3.02(Д)	Выполнение, 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	-
	Б1.О.01	Философские проблемы профессиональной деятельности	
	Б1.О.08	Методика профессионального обучения	
	Б3.02(Д)	Выполнение, 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.08	Методика профессионального обучения	
	Б1.О.10	Искусственный интеллект в научных исследованиях	
	Б3.02(Д)	Выполнение, 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.08	Методика профессионального обучения	
	Б3.02(Д)	Выполнение, 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.08	Методика профессионального обучения	
	Б3.02(Д)	Выполнение, 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 продукции	
	Б3.02(Д)	Выполнение, 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 продукции	
	Б1.О.13	Оптимизация биотехнологических процессов методами коррекции качества сырья	
	Б3.02(Д)	Выполнение, 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 продукции на основе плодовоовощного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
	Б1.О.02	Процессы ферментации и промышленного биокатализа	
	Б1.О.04	Управление проектами	
	Б1.О.09	Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.11	Научные и практические основы технологии переработки растительной продукции	
	Б1.О.12	Биоконверсия растительного сырья при производстве продуктов питания функциональной направленности	
	Б1.О.13	Оптимизация биотехнологических процессов методами коррекции качества сырья	
	Б1.О.14	Прогрессивные технологии хранения и комплексной переработки растительного сырья	
	Б1.О.15	Специализированные технологии глубокой переработки сырьевых ресурсов	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-2.2		Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции на основе растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
	Б1.О.02	Процессы ферментации и промышленного биокатализа	
	Б1.О.04	Управление проектами	
	Б1.О.09	Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	
	Б1.О.11	Научные и практические основы технологии переработки растительной продукции	
	Б1.О.12	Биоконверсия растительного сырья при производстве продуктов питания функциональной направленности	
	Б1.О.13	Оптимизация биотехнологических процессов методами коррекции качества сырья	
	Б1.О.14	Прогрессивные технологии хранения и комплексной переработки растительного сырья	
	Б1.О.15	Специализированные технологии глубокой переработки сырьевых ресурсов	

	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3		Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК
ОПК-3.1		Владеет теоретическими знаниями в области управления качеством продукции	-
	Б1.О.03	Управление качеством продукции	
	Б1.О.07	Управление технологическими рисками	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.2		Владеет методами проведения социологического исследования, в том числе с использованием цифровой среды	-
	Б1.О.03	Управление качеством продукции	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-3.3		Владеет методами квалитметрического прогнозирования показателей качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья, используя современные цифровые средства	-
	Б1.О.03	Управление качеством продукции	
	Б1.О.07	Управление технологическими рисками	
	Б3.02(Д)	Выполнение, 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 из растительного сырья	-
	Б1.О.03	Управление качеством продукции	
	Б1.О.07	Управление технологическими рисками	
	Б1.О.13	Оптимизация биотехнологических процессов методами коррекции качества сырья	
	Б3.02(Д)	Выполнение, 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 питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств	-
	Б1.О.03	Управление качеством продукции	
	Б1.О.07	Управление технологическими рисками	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4		Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК
ОПК-4.1		Владеет методами моделирования продуктов питания из растительного сырья, в том числе с применением цифровых средств и технологий	-
	Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве	
	Б1.О.09	Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.2		Использует современные методики проектирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
	Б1.О.03	Управление качеством продукции	
	Б1.О.09	Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-4.3		Разрабатывает эффективные модели функционирования технологического оборудования, в том числе с использованием цифровых средств, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологических процессов	-
	Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве	
	Б1.О.09	Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	
	Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5		Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических 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	-

Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.10	Искусственный интеллект в научных исследованиях	
Б1.О.12	Биоконверсия растительного сырья при производстве продуктов питания функциональной направленности	
Б1.О.16	Методология и организация научного исследования	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, 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	-
Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.10	Искусственный интеллект в научных исследованиях	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.4	Выполняет поиск необходимой научной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	-
Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве	
Б1.О.10	Искусственный интеллект в научных исследованиях	
Б1.О.11	Научные и практические основы технологии переработки растительной продукции	
Б1.О.16	Методология и организация научного исследования	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ОПК-5.5	Алгоритмизирует решение профессиональных задач и реализует алгоритмы с использованием программных средств и пакетов прикладных программ	-
Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве	
Б1.О.10	Искусственный интеллект в научных исследованиях	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКДпо-1	Осуществляет технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления	-
ПКДпо-1.1	Определяет технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию; обеспечивает технологические режимы производства, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	-
Б1.В.08	Технолог продукции и организации общественного питания	
Б1.В.08.01	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	
Б1.В.08.02	Современные технологии ресторанного сервиса	
Б1.В.08.03	Оперативное управление производством и контроль качества и безопасности продукции общественного питания	
Б1.В.08.04(К)	Экзамен по модулю "Главный технолог"	
ПКДпо-1.2	Ведет основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления; рассчитывает производственные рецептуры продукции; проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции	-
Б1.В.08	Технолог продукции и организации общественного питания	
Б1.В.08.01	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	
Б1.В.08.02	Современные технологии ресторанного сервиса	
Б1.В.08.03	Оперативное управление производством и контроль качества и безопасности продукции общественного питания	
Б1.В.08.04(К)	Экзамен по модулю "Главный технолог"	
ПКДпо-1.3	Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; основные технологические процессы производства; нормативно-техническую документацию; методы теххимического и лабораторного контроля качества	-

Б1.В.08	Технолог продукции и организации общественного питания	
Б1.В.08.01	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	
Б1.В.08.02	Современные технологии ресторанного сервиса	
Б1.В.08.03	Оперативное управление производством и контроль качества и безопасности продукции общественного питания	
Б1.В.08.04(К)	Экзамен по модулю "Главный технолог"	
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПКос-1	Способен проводить научно-исследовательскую работу в области технологий перспективных продуктов питания на основе растительного сырья с использованием современных достижений науки, техники и технологии, с применением современных методов исследования, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-1.1	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, в том числе цифровые средства и технологии	-
Б1.О.05	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	
Б1.О.10	Искусственный интеллект в научных исследованиях	
Б1.О.11	Научные и практические основы технологии переработки растительной продукции	
Б1.О.16	Методология и организация научного исследования	
Б1.В.05	Планирование и выполнение научных проектов	
Б1.В.06	Цифровая обработка и представление результатов научного исследования	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-1.2	Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде различной отчетной документации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.11	Научные и практические основы технологии переработки растительной продукции	
Б1.О.16	Методология и организация научного исследования	
Б1.В.01	Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.05	Планирование и выполнение научных проектов	
Б1.В.06	Цифровая обработка и представление результатов научного исследования	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-1.4	Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в научно-исследовательской работе, применяя в том числе цифровые средства и технологии	-
Б1.О.13	Оптимизация биотехнологических процессов методами коррекции качества сырья	
Б1.О.16	Методология и организация научного исследования	
Б1.В.01	Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.05	Планирование и выполнение научных проектов	
Б1.В.06	Цифровая обработка и представление результатов научного исследования	
Б2.О.01	Производственная практика	

Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	
ФТД.02	Сенсорная оценка качества пищевых продуктов из растительного сырья	
Тип задач проф. деятельности:	технологический	
ПКос-2	Способен управлять качеством и технологическими рисками при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-2.1	Способен анализировать влияние применяемой технологии, свойств используемого сырья и возможностей оборудования на потребительские качества и показатели конкурентоспособности пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.02	Процессы ферментации и промышленного биокатализа	
Б1.О.03	Управление качеством продукции	
Б1.О.09	Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.11	Научные и практические основы технологии переработки растительной продукции	
Б1.О.12	Биоконверсия растительного сырья при производстве продуктов питания функциональной направленности	
Б1.О.13	Оптимизация биотехнологических процессов методами коррекции качества сырья	
Б1.О.14	Прогрессивные технологии хранения и комплексной переработки растительного сырья	
Б1.О.15	Специализированные технологии глубокой переработки сырьевых ресурсов	
Б1.В.02	Прогрессивные технологии продуктов питания и биологически активных веществ из растительного сырья	
Б1.В.03	Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ	
Б1.В.04	Функциональные ингредиенты и биологически активные добавки при производстве продуктов питания с заданными свойствами	
Б1.В.ДВ.01.01	Проектирование процессов производства продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Проектирование технологических линий пищевых производств	
Б1.В.ДВ.02.01	Безотходные технологии переработки растительного сырья	
Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнологические основы переработки растительной продукции и вторичных сырьевых ресурсов	
Б1.В.ДВ.03.01	Биотрансформация растительного сырья в производстве пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Управление биотехнологическими свойствами растительного сырья при производстве пищевых продуктов	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	
ФТД.02	Сенсорная оценка качества пищевых продуктов из растительного сырья	
ПКос-2.2	Способен использовать методологические подходы управления качеством и безопасностью при разработке при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья с заданными свойствами, в том числе применяя цифровые средства и технологии	-
Б1.О.03	Управление качеством продукции	
Б1.О.07	Управление технологическими рисками	
Б1.О.13	Оптимизация биотехнологических процессов методами коррекции качества сырья	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

ПКос-2.4	Способен применять методы мониторинга, анализа и оценки критических контрольных точек и инновационно-технологических подходов при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья, в том числе используя цифровые средства и технологии	-
Б1.О.03	Управление качеством продукции	
Б1.О.07	Управление технологическими рисками	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3	Способен осуществлять, исследовать и контролировать технологический процесс производства, разрабатывать и внедрять новые технологические решения при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья	ПК
ПКос-3.1	Способен создавать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья	-
Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве	
Б1.О.09	Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.2	Способен исследовать свойства сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья для проведения контроля качества на всех этапах технологического процесса, в т.ч. при создании новых продуктов с заданными свойствами	-
Б1.О.15	Специализированные технологии глубокой переработки сырьевых ресурсов	
Б1.В.01	Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.04	Функциональные ингредиенты и биологически активные добавки при производстве продуктов питания с заданными свойствами	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	
ФТД.02	Сенсорная оценка качества пищевых продуктов из растительного сырья	
ПКос-3.3	Способен использовать различные виды технологического и лабораторного оборудования и осуществлять технологические компоновки для линий и участков производства пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья	-
Б1.О.02	Процессы ферментации и промышленного биокатализа	
Б1.В.01	Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	
Б1.В.02	Прогрессивные технологии продуктов питания и биологически активных веществ из растительного сырья	
Б1.В.03	Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ	
Б1.В.ДВ.01.01	Проектирование процессов производства продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Проектирование технологических линий пищевых производств	
Б1.В.ДВ.02.01	Безотходные технологии переработки растительного сырья	
Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнологические основы переработки растительной продукции и вторичных сырьевых ресурсов	
Б1.В.ДВ.03.01	Биотрансформация растительного сырья в производстве пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Управление биотехнологическими свойствами растительного сырья при производстве пищевых продуктов	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	

Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.4	Способен использовать принципы проведения технологических расчетов в производственной деятельности, корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья	-
Б1.О.02	Процессы ферментации и промышленного биокатализа	
Б1.О.09	Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б1.О.14	Прогрессивные технологии хранения и комплексной переработки растительного сырья	
Б1.О.15	Специализированные технологии глубокой переработки сырьевых ресурсов	
Б1.В.02	Прогрессивные технологии продуктов питания и биологически активных веществ из растительного сырья	
Б1.В.03	Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ	
Б1.В.04	Функциональные ингредиенты и биологически активные добавки при производстве продуктов питания с заданными свойствами	
Б1.В.07	Разработка и внедрение новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.ДВ.01.01	Проектирование процессов производства продуктов питания	
Б1.В.ДВ.01.02	Проектирование технологических линий пищевых производств	
Б1.В.ДВ.02.01	Безотходные технологии переработки растительного сырья	
Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнологические основы переработки растительной продукции и вторичных сырьевых ресурсов	
Б1.В.ДВ.03.01	Биотрансформация растительного сырья в производстве пищевых продуктов	
Б1.В.ДВ.03.02	Управление биотехнологическими свойствами растительного сырья при производстве пищевых продуктов	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-3.5	Способен использовать знания о функциях и возможностях информационных технологий в производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья	-
Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.06	Информационные технологии в науке и производстве	
Б1.О.09	Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	
Б1.В.04	Функциональные ингредиенты и биологически активные добавки при производстве продуктов питания с заданными свойствами	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий	
ПКос-4	Способен осуществлять организационно-управленческие мероприятия в рамках производства пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	ПК
ПКос-4.1	Способен разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономическое обоснование производства пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья при выборе оптимальных технических и организационных решений, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.03	Управление качеством продукции	
Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.07	Управление технологическими рисками	
Б1.В.07	Разработка и внедрение новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья	

Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-4.2	Способен осуществлять организацию и проведение научно-исследовательских и производственно-технологических работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.16	Методология и организация научного исследования	
Б1.В.05	Планирование и выполнение научных проектов	
Б1.В.07	Разработка и внедрение новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья	
Б2.О.01	Производственная практика	
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	
Б2.В.01	Производственная практика	
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПКос-4.3	Способен организовать эффективный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с использованием цифровых средств и технологий	-
Б1.О.03	Управление качеством продукции	
Б1.О.04	Управление проектами	
Б1.О.14	Прогрессивные технологии хранения и комплексной переработки растительного сырья	
Б3.02(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	
ФТД.02	Сенсорная оценка качества пищевых продуктов из растительного сырья	

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-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
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-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3
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	Процессы ферментации и промышленного биокатализа	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.0.03	Управление качеством продукции	УК-2.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.2; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-4.1; ПКос-4.3
Б1.0.04	Управление проектами	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3
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; ОПК-5.4; ПКос-1.1
Б1.0.06	Информационные технологии в науке и производстве	УК-4.1; УК-4.3; ОПК-4.1; ОПК-4.3; ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКос-3.1; ПКос-3.5
Б1.0.07	Управление технологическими рисками	УК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-4.1
Б1.0.08	Методика профессионального обучения	УК-2.2; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.2; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1
Б1.0.09	Моделирование рецептур и технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ПКос-2.1; ПКос-3.1; ПКос-3.4; ПКос-3.5
Б1.0.10	Искусственный интеллект в научных исследованиях	УК-3.1; УК-4.1; УК-6.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКос-1.1
Б1.0.11	Научные и практические основы технологии переработки растительной продукции	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-5.4; ПКос-2.1; ПКос-1.1; ПКос-1.2
Б1.0.12	Биоконверсия растительного сырья при производстве продуктов питания функциональной направленности	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-5.1; ПКос-2.1
Б1.0.13	Оптимизация биотехнологических процессов методами коррекции качества сырья	ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-3.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-1.4
Б1.0.14	Прогрессивные технологии хранения и комплексной переработки растительного сырья	УК-1.2; УК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПКос-2.1; ПКос-3.4; ПКос-4.3
Б1.0.15	Специализированные технологии глубокой переработки сырьевых ресурсов	ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4
Б1.0.16	Методология и организация научного исследования	УК-1.3; УК-2.3; ОПК-5.1; ОПК-5.4; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Б1.В.01	Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки	УК-1.2; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-1.2; ПКос-1.4
Б1.В.02	Прогрессивные технологии продуктов питания и биологически активных веществ из растительного сырья	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.03	Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.04	Функциональные ингредиенты и биологически активные добавки при производстве продуктов питания с заданными свойствами	ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5
Б1.В.05	Планирование и выполнение научных проектов	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2
Б1.В.06	Цифровая обработка и представление результатов научного исследования	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4

Б1.В.07	Разработка и внедрение новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2
Б1.В.08	Технолог продукции и организации общественного питания	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Б1.В.08.01	Организация технологического процесса производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Б1.В.08.02	Современные технологии ресторанного сервиса	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Б1.В.08.03	Оперативное управление производством и контроль качества и безопасности продукции общественного питания	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Б1.В.08.04(К)	Экзамен по модулю "Главный технолог"	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.ДВ.01.01	Проектирование процессов производства продуктов питания	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.ДВ.01.02	Проектирование технологических линий пищевых производств	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.ДВ.02.01	Безотходные технологии переработки растительного сырья	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.ДВ.02.02	Биотехнологические основы переработки растительной продукции и вторичных сырьевых ресурсов	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.ДВ.03.01	Биотрансформация растительного сырья в производстве пищевых продуктов	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б1.В.ДВ.03.02	Управление биотехнологическими свойствами растительного сырья при производстве пищевых продуктов	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; ОПК-5.1; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2
Б2.О	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.3; УК-4.2; ОПК-5.1; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2
Б2.О.01	Производственная практика	УК-1.2; УК-2.1; УК-2.3; УК-4.2; ОПК-5.1; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2
Б2.О.01.01(П)	Научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; УК-2.3; УК-4.2; ОПК-5.1; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.2
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-1.1; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2
Б2.В.01	Производственная практика	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2
Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика	УК-2.1; УК-2.2; УК-3.1; УК-3.2; УК-5.1; УК-5.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.2
Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	УК-1.1; УК-2.1; УК-2.3; УК-4.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.4; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2
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-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3
Б3.01(Г)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена	ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5
Б3.02(Д)	Выполнение, 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-3.1; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.4; ОПК-5.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3
ФТД	Факультативные дисциплины	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-1.4; ПКос-4.3

ФТД.01	Органолептический анализ пищевых продуктов из растительного сырья	УК-1.2; УК-1.3; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-1.4; ПКос-4.3
ФТД.02	Сенсорная оценка качества пищевых продуктов из растительного сырья	УК-1.1; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-1.4; ПКос-4.3

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ	ПКос-2; ПКос-3; ПКос-1; ПКос-4	
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2; ПКос-3; ПКос-1; ПКос-4	Высшее образование - магистратура
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2; ПКос-3; ПКос-1; ПКос-4	
ТД.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья	ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4	
ТД.2	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	ПКос-3.2	
ТД.3	Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <23> на основе проведенных научных исследований	ПКос-4.1; ПКос-4.2	
ТД.4	Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.1	
ТД.5	Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-4.1	
ТД.6	Разработка проектных предложений, бизнес-планов и техникоэкономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.1	
ТД.7	Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.3	

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 из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.2	
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 из растительного сырья	ПКос-2.2	
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 на основе растительного сырья	ПКос-4.2	
У.2	Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	ПКос-2.1; ПКос-3.2	
У.3	Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-3.1; ПКос-4.1	
У.4	Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.1	
У.5	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.1	
У.6	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-3.1; ПКос-3.5	
У.8	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений	ПКос-4.1	
У.9	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.2; ПКос-4.3	
У.10	Использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПКос-3.1; ПКос-3.5	

У.11	Составлять проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья	ПКос-1.2	
У.12	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.3	
У.13	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.5	
У.14	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.1; ПКос-3.5	
У.15	Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.1	
У.16	Проводить патентные исследования и определять показатели 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 из растительного сырья	ПКос-1.2; ПКос-4.1	
Зн.1	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.1; ПКос-4.1	
Зн.2	Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции	ПКос-3.2; ПКос-1.4	
Зн.3	Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.1; ПКос-4.2	
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 из растительного сырья	ПКос-3.3	
Зн.5	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.4	
Зн.6	Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПКос-3.1	

Зн.7	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.1	
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 из растительного сырья	ПКос-3.1; ПКос-3.4; ПКос-3.5	
Зн.9	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.1; ПКос-4.1	
Зн.10	Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки	ПКос-2.1; 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 производства продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.5	
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 из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.5	
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 из растительного сырья	ПКос-3.3	
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-2; ПКос-3; ПКос-1; ПКос-4	
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-1.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2	
ТД.2	Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации	ПКос-2.1; ПКос-3.4; ПКос-4.2	
ТД.3	Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	ПКос-3.4	

ТД.4	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.1	
ТД.5	Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление	ПКос-3.3; ПКос-4.1	
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 из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.2	
ТД.9	Организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.2	
ТД.10	Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.1; ПКос-4.2	
У.1	Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-1.2; ПКос-4.2	
У.2	Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПКос-3.2; ПКос-4.3	
У.3	Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации	ПКос-3.2	
У.4	Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	ПКос-3.4	
У.5	Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.1	

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 из растительного сырья	ПКос-4.1	
У.7	Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья	ПКос-4.1; ПКос-4.2	
У.9	Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания из растительного сырья	ПКос-4.1	
У.10	Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.1; ПКос-4.2	
У.11	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.5	
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 из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.5	
У.13	Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-1.2; ПКос-4.1	
Зн.1	Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-1.2; ПКос-4.2	
Зн.2	Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации	ПКос-3.2	
Зн.3	Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции	ПКос-3.4	
Зн.4	Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания из растительного сырья	ПКос-2.1	
Зн.5	Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания из растительного сырья и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление	ПКос-2.1	

Зн.6	Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья	ПКос-4.2	
Зн.7	Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования	ПКос-4.1	
Зн.8	Показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний на производстве новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.2	
Зн.9	Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-4.2	
Зн.10	Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.3	
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 продуктов питания из растительного сырья	ПКос-3.5	
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 из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ПКос-3.5	
Зн.13	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 из растительного сырья	ПКос-3.3	
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	ПКдпо-1	
С	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКдпо-1	Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена
С/02.5	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКдпо-1	
ТД.1	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3	

ТД.2	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в соответствии с технологическими инструкциями	ПКдпо-1.1	
ТД.3	Обеспечение технологических режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями	ПКдпо-1.1	
ТД.4	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКдпо-1.1	
У.1	Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКдпо-1.2	
У.2	Рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКдпо-1.2	
У.3	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства	ПКдпо-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3	
У.4	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, 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-1.1; ПКдпо-1.2; ПКдпо-1.3	
Зн.1	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКдпо-1.3	
Зн.2	Основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКдпо-1.3	
Зн.3	Нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты	ПКдпо-1.3	
Зн.5	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКдпо-1.3	

Индекс	Содержание
ПКдпо-1	Осуществляет технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления
ПКдпо-1.1	Определяет технологические параметры, подлежащие контролю и регулированию; обеспечивает технологические режимы производства, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
С	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
С/02.5	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.2	Определение технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, в том числе автоматическому, для обеспечения режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в соответствии с технологическими инструкциями
ТД.3	Обеспечение технологических режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями
ТД.4	Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.3	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства
У.4	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, 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-1.2	Ведет основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления; рассчитывает производственные рецептуры продукции; проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
С	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
С/02.5	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.1	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
У.1	Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.2	Рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
У.3	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства
У.4	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, 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-1.3	Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания; основные технологические процессы производства; нормативно-техническую документацию; методы теххимического и лабораторного контроля качества
22.005	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
С	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

C/02.5	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ТД.1	Обеспечение выполнения сменного задания сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
У.3	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства
У.4	Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, 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 общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.2	Основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Зн.3	Нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты
Зн.5	Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский
ПКос-1	Способен проводить научно-исследовательскую работу в области технологий перспективных продуктов питания на основе растительного сырья с использованием современных достижений науки, техники и технологии, с применением современных методов исследования, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
ПКос-1.1	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, в том числе цифровые средства и технологии
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья
ПКос-1.2	Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде различной отчетной документации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья
У.11	Составлять проекты нормативно-технической документации на новые виды продуктов питания из растительного сырья
У.16	Проводить патентные исследования и определять показатели 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 из растительного сырья
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
У.1	Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
У.13	Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

	Зн.1	Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
ПКос-1.4		Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в научно-исследовательской работе, применяя в том числе цифровые средства и технологии
22.003		СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Е		Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7		Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ТД.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания на основе растительного сырья
	Зн.2	Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции
Тип задач проф. деятельности:		технологический
ПКос-2		Способен управлять качеством и технологическими рисками при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
ПКос-2.1		Способен анализировать влияние применяемой технологии, свойств используемого сырья и возможностей оборудования на потребительские качества и показатели конкурентоспособности пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
22.003		СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Е		Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7		Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ТД.5	Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У.2	Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
	Зн.1	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
	Зн.9	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
	Зн.10	Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки
Е/02.7		Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ТД.2	Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации
	ТД.4	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья
	У.5	Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из растительного сырья
	Зн.4	Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания из растительного сырья
	Зн.5	Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания из растительного сырья и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление
ПКос-2.2		Способен использовать методологические подходы управления качеством и безопасностью при разработке при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья с заданными свойствами, в том числе применяя цифровые средства и технологии
22.003		СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Е		Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7		Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья 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 из растительного сырья

	У.3	Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья
ПКос-2.4		Способен применять методы мониторинга, анализа и оценки критических контрольных точек и инновационно-технологических подходов при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья, в том числе используя цифровые средства и технологии
22.003		СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Е		Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7		Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У.3	Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья
ПКос-3		Способен осуществлять, исследовать и контролировать технологический процесс производства, разрабатывать и внедрять новые технологические решения при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья
ПКос-3.1		Способен создавать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья
22.003		СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Е		Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7		Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ТД.4	Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У.3	Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья
	У.4	Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У.6	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
	У.10	Использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
	У.14	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания из растительного сырья
	Зн.6	Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
	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 из растительного сырья
ПКос-3.2		Способен исследовать свойства сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья для проведения контроля качества на всех этапах технологического процесса, в т.ч. при создании новых продуктов с заданными свойствами
22.003		СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Е		Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7		Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ТД.2	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам 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 из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У.2	Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами
	Зн.2	Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции

	E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У.2	Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	У.3	Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации
	Зн.2	Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации
ПКос-3.3		Способен использовать различные виды технологического и лабораторного оборудования и осуществлять технологические компоновки для линий и участков производства пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья
22.003		СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
	E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ТД.5	Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья 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 из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У.5	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья
	У.12	Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья
	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 из растительного сырья
	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 из растительного сырья
	E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
	ТД.5	Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление
	У.1	Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
	Зн.1	Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
	Зн.10	Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	Зн.13	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 из растительного сырья
ПКос-3.4		Способен использовать принципы проведения технологических расчетов в производственной деятельности, корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения при производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья
22.003		СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
	E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У.5	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья
	Зн.5	Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания из растительного сырья

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 из растительного сырья
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
ТД.2	Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья 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 из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
У.1	Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
У.4	Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
Зн.1	Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
Зн.3	Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
ПКос-3.5	Способен использовать знания о функциях и возможностях информационных технологий в производстве пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.6	Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
У.10	Использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
У.13	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.14	Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания из растительного сырья
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 из растительного сырья
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 производства продуктов питания из растительного сырья
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 из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.11	Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продуктов питания из растительного сырья 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 из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
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 продуктов питания из растительного сырья

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 из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Тип задач проф. деятельности:	организационно-управленческий
ПКос-4	Способен осуществлять организационно-управленческие мероприятия в рамках производства пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
ПКос-4.1	Способен разрабатывать проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономическое обоснование производства пищевых продуктов и биологически активных веществ из растительного сырья при выборе оптимальных технических и организационных решений, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.3	Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <23> на основе проведенных научных исследований
ТД.5	Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.6	Разработка проектных предложений, бизнес-планов и техникоэкономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.3	Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья
У.5	Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья
У.8	Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений
У.15	Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.16	Проводить патентные исследования и определять показатели 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 из растительного сырья
Зн.1	Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
Зн.3	Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.7	Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.9	Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
ТД.5	Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление
ТД.10	Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья 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 из растительного сырья
У.7	Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья

У.9	Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания из растительного сырья
У.10	Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.13	Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления прогрессивных технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.7	Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования
ПКос-4.2	Способен осуществлять организацию и проведение научно-исследовательских и производственно-технологических работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Е/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.3	Стратегическое планирование развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <23> 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 на основе растительного сырья
У.9	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.3	Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.10	Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания из растительного сырья с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
ТД.2	Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации
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 из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ТД.9	Организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья 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 из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.1	Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
У.7	Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
У.10	Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
Зн.1	Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
Зн.6	Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья
Зн.8	Показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний на производстве новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

3н.9	Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПКос-4.3	Способен организовать эффективный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с использованием цифровых средств и технологий
22.003	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.9	Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
У.2	Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

		Итого					Курс 1			Курс 2		
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.		Всего	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4
					Не менее	Факт						
	Итого (с факультативами)				110	123	62	31	31	61	28	33
	Итого по ОП (без факультативов)				108	120	60	29	31	60	27	33
Б1	Дисциплины (модули)	53%	47%	28.5%	78	90	54	29	25	36	24	12
Б1.О	Обязательная часть					48	31	26	5	17	17	
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					42	23	3	20	19	7	12
Б2	Практика	14%	86%	0%	21	21	6		6	15	3	12
Б2.О	Обязательная часть					3				3	3	
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений					18	6		6	12		12
Б3	Государственная итоговая аттестация				9	9				9		9
ФТД	Факультативные дисциплины				2	3	2	2		1	1	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)				51.8	-	53	50.1	-	51.9	52.9
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)				51.6	-	53.8	49.2	-	49.2	
		в период гос. экзаменов					-			-		54
	Контактная работа в период ТО (акад.час/нед)	ОП				32.9	-	35.1	34	-	30.5	31.5
	Суммарная контактная работа (акад. час)	Блок Б1				1956.4	-	595.5	577.1	-	526.75	257.05
		Блок Б2				7	-		2	-	1	4
		Блок Б3				33	-			-		33
		Блок ФТД				32.5	-	16.25		-	16.25	
		Итого по всем блокам				2028.9	-	611.75	579.1	-	544	294.05
	Обязательные формы промежуточной аттестации	ЭКЗАМЕН (Эк)					5	4	1	4	3	1
		ЗАЧЕТ (За)					7	2	5	2	2	
		ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО)					9	4	5	8	4	4
	Процент ... занятий от аудиторных (%)	лекционных				34.86%						
		в интерактивной форме				12.1%						
	Объем обязательной части от общего объема программы (%)				42.5%							
	Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%)				60.38%							