

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Хохлова Елена Васильевна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 18.07.2023 11:28:53
Уникальный программный ключ:
3da23558815b077cfe6ff3f8bf91c4a78a77e0aa

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

План одобрен Ученым советом вуза

Протокол № 7 от 12.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры



19.04.02

Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) Производство высококачественных безопасных продуктов из растительного сырья

Кафедра: Технологии хранения и переработки плодовоощной 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) 2023
Учебный год 2023-2024
Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

| Код | Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты |
|--------|---|
| 01 | ОБРАЗОВАНИЕ И НАУКА |
| 22 | ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА |
| 22.003 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ |

| |
|--|
| Типы задач профессиональной деятельности |
| научно-исследовательский |
| технологический |
| организационно-управленческий |

СОГЛАСОВАНО.

И.о. начальника УМУ

Начальник УО

И.о. директора института

И.о. зав. кафедрой

Руководитель ОПОП

/ Мартеха А.Н./

/ Сашина Л.М./

/ Бредихин С.А./

/ Масловский С.А./

/ Дунченко Н.И./

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 7 от 12.05.2023

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.02

Направление 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) Производство высококачественных безопасных продуктов из растительного сырья

Кафедра: Технологии хранения и переработки плодовоощной и растениеводческой продукции

Институт: Технологический

Квалификация: Магистр

Программа подготовки: академическая магистратура

Форма обучения: Очная

Срок получения образования: 2 г.

Год начала подготовки (по учебному плану) 2023

Образовательный стандарт (ФГОС) № 1040 от 17.08.2020

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

технологический

организационно-управленческий

Календарный учебный график

| Мес | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | 29 - 4 | Январь | | | | 26 - 1 | Февраль | | | 23 - 1 | Март | | | | 30 - 5 | Апрель | | | 27 - 3 | Май | | | | Июнь | | | | 29 - 5 | Июль | | | 27 - 2 | Август | | | | | | |
|-----|----------|-------|--------|---------|---------|---------|--------|---------|---------|--------|-------|---------|---------|---------|-------|--------|---------|---------|--------|--------|---------|---------|--------|---------|--------|---------|--------|-------|--------|---------|---------|--------|--------|---------|---------|--------|--------|---------|---------|---------|-------|--------|---------|---------|--------|--------|---------|---------|--------|--------|---------|---------|---------|---|---|---|
| | Числа | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 - 5 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 27 - 2 | 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 30 | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 - 4 | 5 - 11 | 12 - 18 | 19 - 25 | 26 - 1 | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 23 - 1 | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 23 - 29 | 30 - 5 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 27 - 3 | 4 - 10 | 11 - 17 | 18 - 24 | 25 - 31 | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 - 5 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 27 - 2 | 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 31 | | | |
| I | | | | | | | | | | * | | | | | | | | * | * | * | Э | Э | У | У | У | У | * | | * | | | | | | | | | | | | У | У | У | У | П | П | П | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| II | п | п | п | п | п | п | п | п | п | * | п | п | п | п | п | п | п | * | * | * | Э | К | К | К | К | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | П | К | Г | Г | Д | Д | Д | Д | Д | Д | К | К | К | К | К | К | К | К | К |

Сводные данные

| | | Курс 1 | | | Курс 2 | | | Итого |
|-------------------|--|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | | Сем. 1 | Сем. 2 | Всего | Сем. 3 | Сем. 4 | Всего | |
| п | Теоретическое обучение и практики | 17 2/6 | 16 5/6 | 34 1/6 | 17 2/6 | | 17 2/6 | 51 3/6 |
| Э | Экзаменационные сессии | 2 5/6 | 1 3/6 | 4 2/6 | 1 3/6 | | 1 3/6 | 5 5/6 |
| П | Производственная практика | | 4 | 4 | | 15 2/6 | 15 2/6 | 19 2/6 |
| Д | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | | | | | 4 | 4 | 4 |
| Г | Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена | | | | | 2 | 2 | 2 |
| К | Продолжительность каникул | 3 дн | 49 дн | 52 дн | 12 дн | 56 дн | 68 дн | 120 дн |
| * | Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенье) | 9 дн | 5 дн | 14 дн | 9 дн | 5 дн | 14 дн | 28 дн |
| Продолжительность | | 154 дн | 212 дн | 366 дн | 154 дн | 211 дн | 365 дн | |
| Високосный год | | + | | | - | | | |

| 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.13 | Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья | |
| Б2.О.01.01(П) | Научно-исследовательская работа | |
| 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.02 | Экспертные методы оценки показателей качества продуктов питания | |
| 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.13 | Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья | |
| Б1.О.15 | Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из 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 | |
| Б3.01(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 | |
| 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 | Научные основы переработки злаковых, бобовых и масличных культур | |
| Б1.О.15 | Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья | |
| Б1.О.17 | Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья | |
| 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 | |
| | Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| | 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.17 | Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий 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.01.02(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 | Стратегический менеджмент | |
| | 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 | |
| | Б1.О.10 | Стратегический менеджмент | |
| | 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 | |
| | Б1.О.10 | Стратегический менеджмент | |
| | 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.02 | Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | |
| Б1.О.05 | Деловые и научные коммуникации на иностранном языке | |
| Б1.О.06 | Информационные технологии в науке и производстве | |
| 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 | Стратегический менеджмент | |
| 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 | |
| Б1.О.10 | Стратегический менеджмент | |
| Б1.О.15 | Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья | |
| 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 | |
| Б1.О.10 | Стратегический менеджмент | |
| Б1.О.15 | Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| 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.10 | Стратегический менеджмент | |
| Б1.О.15 | Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| 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 плодоовощного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | - |
| Б1.О.02 | Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | |
| Б1.О.04 | Управление проектами | |
| Б1.О.09 | Химия вкуса, цвета и аромата | |
| Б1.О.11 | Теоретические основы производства продуктов питания из растительного сырья | |

| | | |
|----------|---|-----|
| Б1.О.13 | Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья | |
| Б1.О.16 | Пищевые добавки | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| 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 | Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | |
| Б1.О.04 | Управление проектами | |
| Б1.О.09 | Химия вкуса, цвета и аромата | |
| Б1.О.11 | Теоретические основы производства продуктов питания из растительного сырья | |
| Б1.О.12 | Научные основы переработки злаковых, бобовых и масличных культур | |
| Б1.О.13 | Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья | |
| Б1.О.16 | Пищевые добавки | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| 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 | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| 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 | |
| Б1.О.15 | Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-3.3 | Владеет методами квалиметрического 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 | |
| Б1.О.14 | Безопасность продуктов питания из растительного сырья | |
| Б1.О.15 | Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| 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.14 | Безопасность продуктов питания из растительного сырья | |
| Б1.О.15 | Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |

| | | |
|---------------|--|-----|
| 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 | |
| Б1.О.15 | Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| 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.02 | Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | |
| Б1.О.06 | Информационные технологии в науке и производстве | |
| 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.02 | Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | |
| Б1.О.03 | Управление качеством продукции | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| 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.02 | Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | |
| Б1.О.06 | Информационные технологии в науке и производстве | |
| 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 | Стратегический менеджмент | |
| Б1.О.12 | Научные основы переработки злаковых, бобовых и масличных культур | |
| Б1.О.17 | Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья | |
| 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 | Стратегический менеджмент | |
| 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.11 | Теоретические основы производства продуктов питания из растительного сырья | |
| Б1.О.17 | Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| 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.02 | Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | |
| Б1.О.06 | Информационные технологии в науке и производстве | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКДпо-1 | Осуществляет организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | - |
| ПКДпо-1.1 | Осуществляет организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | - |
| К.М.01 | Программа профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" | |
| К.М.01.01 | Теоретические основы товароведения и экспертизы | |
| К.М.01.02 | Товароведение однородных групп продовольственных товаров | |
| К.М.01.03 | Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов | |
| К.М.01.04 | Управление ассортиментом товаров | |
| К.М.01.05 | Итоговая аттестация | |
| ПКДпо-2 | Осуществляет технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | - |
| ПКДпо-2.1 | Осуществляет технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | - |
| К.М.01 | Программа профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" | |
| К.М.01.01 | Теоретические основы товароведения и экспертизы | |
| К.М.01.02 | Товароведение однородных групп продовольственных товаров | |
| К.М.01.03 | Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов | |
| К.М.01.04 | Управление ассортиментом товаров | |
| К.М.01.05 | Итоговая аттестация | |
| ПКДпо-3 | Организует проведение лабораторных исследований показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров в процессе товародвижения | - |
| ПКДпо-3.1 | Организует проведение лабораторных исследований показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров в процессе товародвижения | - |
| К.М.01 | Программа профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" | |
| К.М.01.02 | Товароведение однородных групп продовольственных товаров | |
| К.М.01.03 | Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов | |
| К.М.01.05 | Итоговая аттестация | |
| ПКДпо-4 | Определяет соответствие показателей качества однородных групп продовольственных товаров требованиям нормативных документов | - |
| ПКДпо-4.1 | Определяет соответствие показателей качества однородных групп продовольственных товаров требованиям нормативных документов | - |
| К.М.01 | Программа профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" | |
| К.М.01.02 | Товароведение однородных групп продовольственных товаров | |
| К.М.01.03 | Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов | |
| К.М.01.04 | Управление ассортиментом товаров | |
| К.М.01.05 | Итоговая аттестация | |

| | | |
|-------------------------------|---|----|
| ПКдпо-5 | Организует управление ассортиментом продовольственных товаров в процессе товародвижения, в том числе с применением цифровых технологий | - |
| ПКдпо-5.1 | Организует управление ассортиментом продовольственных товаров в процессе товародвижения, в том числе с применением цифровых технологий | - |
| К.М.01 | Программа профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" | |
| К.М.01.04 | Управление ассортиментом товаров | |
| К.М.01.05 | Итоговая аттестация | |
| 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.13 | Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья | |
| Б1.О.17 | Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья | |
| Б1.В.02 | Инновационные технологии обогащенной плодоовощной продукции | |
| Б1.В.03 | Инновационные технологии переработки злаковых, бобовых и масличных культур | |
| 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 | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| 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.13 | Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья | |
| Б1.О.15 | Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья | |
| Б1.О.17 | Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из 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 | |
| Б2.В.01 | Производственная 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-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.14 | Безопасность продуктов питания из растительного сырья | |
| Б1.О.17 | Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из 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 | |
| ФТД.02 | Экспертные методы оценки показателей качества продуктов питания | |
| Тип задач проф. деятельности: | технологический | |
| ПКос-2 | Способен управлять качеством и технологическими рисками при производстве продуктов питания 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 продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | - |
| Б1.О.03 | Управление качеством продукции | |
| Б1.О.09 | Химия вкуса, цвета и аромата | |
| Б1.О.11 | Теоретические основы производства продуктов питания из растительного сырья | |
| Б1.О.12 | Научные основы переработки злаковых, бобовых и масличных культур | |
| Б1.О.13 | Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья | |
| Б1.О.15 | Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья | |
| Б1.О.16 | Пищевые добавки | |
| Б1.В.02 | Инновационные технологии обогащенной плодоовощной продукции | |
| Б1.В.03 | Инновационные технологии переработки злаковых, бобовых и масличных культур | |
| Б1.В.04 | Системы прослеживаемости при производстве продукции из растительного сырья | |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Инновационные технологии обогащенной плодоовощной продукции для детского питания | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для детского питания | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Инновационные технологии обогащенной плодоовощной продукции для геродиетического питания | |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для геродиетического питания | |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Инновационные технологии обогащенной плодоовощной продукции для беременных и кормящих женщин | |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для беременных и кормящих женщин | |
| 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 | Экспертные методы оценки показателей качества продуктов питания | |
| ПКос-2.2 | Способен использовать методологические подходы управления качеством и безопасностью при разработке продуктов питания 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.14 | Безопасность продуктов питания из растительного сырья | |
| Б1.О.15 | Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья | |
| Б1.В.04 | Системы прослеживаемости при производстве продукции из растительного сырья | |
| Б2.В.01 | Производственная 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-2.4 | Способен применять методы мониторинга, анализа и оценки критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых продуктов питания из растительного сырья, в том числе используя цифровые средства и технологии | - |
| Б1.О.07 | Управление технологическими рисками | |
| Б1.О.15 | Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов 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 | Способен осуществлять, исследовать и контролировать технологический процесс производства, разрабатывать и внедрять новые технологические решения и новые виды продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | ПК |
| ПКос-3.1 | Способен создавать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | - |
| Б1.О.02 | Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | |
| 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 | |
| ПКос-3.2 | Способен исследовать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для проведения контроля качества на всех этапах технологического процесса, в т.ч. при создании новых перспективных продуктов, в том числе с применением цифровых средств и технологий | - |
| Б1.О.09 | Химия вкуса, цвета и аромата | |
| Б1.О.13 | Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья | |
| Б1.О.16 | Пищевые добавки | |
| Б1.В.01 | Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки | |
| Б1.В.04 | Системы прослеживаемости при производстве продукции из растительного сырья | |
| 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 | Экспертные методы оценки показателей качества продуктов питания | |
| ПКос-3.3 | Способен использовать различные виды технологического и лабораторного оборудования и осуществлять технологические компоновки для линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе с применением цифровых средств и технологий | - |
| Б1.О.02 | Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | |
| Б1.В.01 | Современные методы исследования растительного сырья и продуктов его переработки | |
| Б1.В.02 | Инновационные технологии обогащенной плодоовощной продукции | |
| Б1.В.03 | Инновационные технологии переработки злаковых, бобовых и масличных культур | |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Инновационные технологии обогащенной плодоовощной продукции для детского питания | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для детского питания | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Инновационные технологии обогащенной плодоовощной продукции для геродиетического питания | |

| | | |
|-------------------------------|---|----|
| Б1.В.ДВ.02.02 | Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для геродиетического питания | |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Инновационные технологии обогащенной плодовошной продукции для беременных и кормящих женщин | |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для беременных и кормящих женщин | |
| 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, в том числе с применением цифровых средств и технологий | - |
| Б1.О.16 | Пищевые добавки | |
| Б1.В.02 | Инновационные технологии обогащенной плодовошной продукции | |
| Б1.В.03 | Инновационные технологии переработки злаковых, бобовых и масличных культур | |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Инновационные технологии обогащенной плодовошной продукции для детского питания | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для детского питания | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Инновационные технологии обогащенной плодовошной продукции для геродиетического питания | |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для геродиетического питания | |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Инновационные технологии обогащенной плодовошной продукции для беременных и кормящих женщин | |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для беременных и кормящих женщин | |
| 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-3.5 | Способен использовать знания о функциях и возможностях информационных технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья | - |
| Б1.О.04 | Управление проектами | |
| Б1.О.06 | Информационные технологии в науке и производстве | |
| 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 | |
| Тип задач проф. деятельности: | организационно-управленческий | |
| ПКос-4 | Способен осуществлять организационно-управленческие мероприятия в рамках производства продуктов питания 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 продуктов питания из растительного сырья при выборе оптимальных технических и организационных решений, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | - |
| Б1.О.02 | Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | |
| Б1.О.03 | Управление качеством продукции | |
| Б1.О.04 | Управление проектами | |
| Б1.О.07 | Управление технологическими рисками | |
| Б1.О.10 | Стратегический менеджмент | |
| Б2.В.01 | Производственная 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-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.10 | Стратегический менеджмент | |
| Б1.О.17 | Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий 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.10 | Стратегический менеджмент | |
| Б1.О.15 | Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья | |
| 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 | Экспертные методы оценки показателей качества продуктов питания | |
| ПКос-4.4 | Способен разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в осуществлении производственного процесса, проводить их обучение и регулярное повышение квалификации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | - |
| Б1.О.08 | Методика профессионального обучения | |
| Б1.О.10 | Стратегический менеджмент | |
| Б3.02(Д) | Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |

| Индекс | Блок/ часть | 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-4.4 |
| Б1.О | | 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; ПКос-4.4 |
| Б1.О.01 | Б1.О | 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.О.02 | Б1.О | Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | УК-4.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-5.5; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-4.1 |
| Б1.О.03 | Б1.О | 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-4.1; ПКос-4.3 |
| Б1.О.04 | Б1.О | 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.О.05 | Б1.О | 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.О.06 | Б1.О | 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.О.07 | Б1.О | 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.О.08 | Б1.О | 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; ПКос-4.4 |
| Б1.О.09 | Б1.О | Химия вкуса, цвета и аромата | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2 |
| Б1.О.10 | Б1.О | Стратегический менеджмент | УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.2; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-4.4 |
| Б1.О.11 | Б1.О | Теоретические основы производства продуктов питания из растительного сырья | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-5.4; ПКос-2.1 |
| Б1.О.12 | Б1.О | Научные основы переработки злаковых, бобовых и масличных культур | УК-1.3; ОПК-2.2; ОПК-5.1; ПКос-2.1 |
| Б1.О.13 | Б1.О | Научное обоснование использования сырьевых ресурсов для разработки технологий обогащенных продуктов из растительного сырья | УК-1.1; УК-1.2; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-1.1; ПКос-1.2 |
| Б1.О.14 | Б1.О | Безопасность продуктов питания из растительного сырья | ОПК-3.3; ОПК-3.4; ПКос-2.2; ПКос-1.4 |
| Б1.О.15 | Б1.О | Цифровизация управления качеством и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья | УК-1.2; УК-1.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.2; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.4; ПКос-1.2; ПКос-4.3 |
| Б1.О.16 | Б1.О | Пищевые добавки | ОПК-2.1; ОПК-2.2; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4 |
| Б1.О.17 | Б1.О | Организация и проведение научно-исследовательских и научно-производственных работ в области технологий продуктов питания из растительного сырья | 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-2.2; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.4 |
| Б1.В.01 | Б1.В | 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 | Б1.В | Инновационные технологии обогащенной плодоовощной продукции | ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-1.1 |
| Б1.В.03 | Б1.В | Инновационные технологии переработки злаковых, бобовых и масличных культур | ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-1.1 |

| | | | |
|---------------|------|---|---|
| Б1.В.04 | Б1.В | Системы прослеживаемости при производстве продукции из растительного сырья | ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-3.2 |
| Б1.В.ДВ.01 | Б1.В | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1 | ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Б1.В | Инновационные технологии обогащенной плодовошной продукции для детского питания | ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Б1.В | Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для детского питания | ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4 |
| Б1.В.ДВ.02 | Б1.В | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2 | ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Б1.В | Инновационные технологии обогащенной плодовошной продукции для геродиетического питания | ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Б1.В | Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для геродиетического питания | ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4 |
| Б1.В.ДВ.03 | Б1.В | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3 | ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4 |
| Б1.В.ДВ.03.01 | Б1.В | Инновационные технологии обогащенной плодовошной продукции для беременных и кормящих женщин | ПКос-2.1; ПКос-3.3; ПКос-3.4 |
| Б1.В.ДВ.03.02 | Б1.В | Инновационные технологии продуктов на основе зерновых, бобовых и масличных культур для беременных и кормящих женщин | 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 | Б2.О | 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) | Б2.О | 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 | Б2.В | 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) | Б2.В | 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) | Б2.В | 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; ПКос-4.4 |
| Б3.01(Г) | Б3 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; 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-4.2; ОПК-5.4; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-3.2; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-4.1; ПКос-4.3 |
| Б3.02(Д) | Б3 | 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; ПКос-4.4 |
| 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 | ФТД | 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 | ФТД | Экспертные методы оценки показателей качества продуктов питания | УК-1.1; ПКос-2.1; ПКос-3.2; ПКос-1.4; ПКос-4.3 |
| К.М | | Комплексные модули | ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1; ПКдпо-3.1; ПКдпо-4.1; ПКдпо-5.1 |

| | | | |
|-----------|-----|--|---|
| К.М.01 | К.М | Программа профессиональной переподготовки "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" | ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1; ПКдпо-3.1; ПКдпо-4.1; ПКдпо-5.1 |
| К.М.01.01 | К.М | Теоретические основы товароведения и экспертизы | ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1 |
| К.М.01.02 | К.М | Товароведение однородных групп продовольственных товаров | ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1; ПКдпо-3.1; ПКдпо-4.1 |
| К.М.01.03 | К.М | Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов | ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1; ПКдпо-3.1; ПКдпо-4.1 |
| К.М.01.04 | К.М | Управление ассортиментом товаров | ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1; ПКдпо-4.1; ПКдпо-5.1 |
| К.М.01.05 | К.М | Итоговая аттестация | ПКдпо-1.1; ПКдпо-2.1; ПКдпо-3.1; ПКдпо-4.1; ПКдпо-5.1 |

| 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.7 | Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья | ПКос-4.4 | |
| 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.8 | Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья | ПКос-4.4 | |
| 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 | |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА | ПКдпо-1; ПКдпо-2 | |
| В | Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | ПКдпо-1; ПКдпо-2 | Среднее профессиональное образование - программы подготовки специалистов среднего звена |
| В/01.5 | Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | ПКдпо-1 | |
| ТД.1 | Подготовка материалов для заключений о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов производственного процесса | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1 | |
| ТД.4 | Анализ системы прослеживаемости и выявление проблем в системе контроля безопасности производства сырья и пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1 | |
| ТД.9 | Осуществление контроля выполнения требований документов по стандартизации пищевой продукции и технологических процессов ее изготовления | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1 | |
| ТД.19 | Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1 | |
| У.1 | Оценивать влияние качества материалов, сырья, полуфабрикатов на качество готовой продукции | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1 | |
| У.2 | Определять соответствие безопасности и качества поступающего сырья, пищевых полуфабрикатов и готовой продукции требованиям локальных нормативных актов | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1 | |
| У.4 | Использовать методы и способы идентификации на всех этапах производства пищевой продукции | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1 | |
| У.9 | Применять требования технических регламентов и локальных нормативных актов по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции и технологическим процессам изготовления пищевой продукции | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1 | |

| | | | |
|--------|--|--------------------|--|
| У.23 | Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1 | |
| Зн.1 | Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы входного контроля сырья и материалов при производстве пищевой продукции | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1 | |
| Зн.2 | Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы качества пищевой продукции | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1 | |
| Зн.4 | Способы оценки соответствия качества и безопасности производимой пищевой продукции регламентам и стандартам | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1 | |
| Зн.14 | Нормативные правовые акты в области технического регулирования безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1 | |
| Зн.17 | Методика разработки и правила применения нормативно-технической документации в области безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1 | |
| Зн.18 | Состав и содержание документов системы управления безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1 | |
| Зн.24 | Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции | ПКдпо-1; ПКдпо-1.1 | |
| В/02.5 | Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | ПКдпо-2 | |
| ТД.1 | Осуществление контроля соответствия качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов процесса производства пищевой продукции | ПКдпо-2; ПКдпо-2.1 | |
| ТД.3 | Подготовка заключений о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов требованиям локальных нормативных актов процесса производства пищевой продукции | ПКдпо-2; ПКдпо-2.1 | |
| ТД.4 | Соблюдение требований по обеспечению качества и безопасности производственных процессов и пищевой продукции на всех этапах ее производства | ПКдпо-2; ПКдпо-2.1 | |
| У.1 | Определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов требованиям нормативно-технологических документов процесса производства пищевой продукции | ПКдпо-2; ПКдпо-2.1 | |
| У.3 | Анализировать полученные данные показателей качества и безопасности на соответствие требованиям нормативно-технологических документов процесса производства пищевой продукции | ПКдпо-2; ПКдпо-2.1 | |
| У.5 | Оценивать показатели качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах ее производства | ПКдпо-2; ПКдпо-2.1 | |
| У.9 | Выбирать методы контроля качества продукции, работ и услуг в процессе производства пищевой продукции | ПКдпо-2; ПКдпо-2.1 | |
| У.11 | Осуществлять выборку продукции и производить ее оценку в процессе производства пищевой продукции | ПКдпо-2; ПКдпо-2.1 | |
| У.30 | Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции | ПКдпо-2; ПКдпо-2.1 | |

| | | | |
|-------|---|--------------------|--|
| У.31 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности | ПКдпо-2; ПКдпо-2.1 | |
| Зн.1 | Требования нормативно-технологических документов к качеству сырья и материалов, используемых в производстве пищевой продукции | ПКдпо-2; ПКдпо-2.1 | |
| Зн.5 | Стандарты, технические условия на пищевую продукцию | ПКдпо-2; ПКдпо-2.1 | |
| Зн.6 | Требования нормативно-технологических документов, регламентирующих вопросы качества пищевой продукции | ПКдпо-2; ПКдпо-2.1 | |
| Зн.17 | Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции | ПКдпо-2; ПКдпо-2.1 | |

| Индекс | Содержание |
|-----------|---|
| ПКДпо-1 | Осуществляет организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| ПКДпо-1.1 | Осуществляет организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| В | Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| В/01.5 | Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| ТД.1 | Подготовка материалов для заключений о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов производственного процесса |
| ТД.4 | Анализ системы прослеживаемости и выявление проблем в системе контроля безопасности производства сырья и пищевой продукции в процессе производства и обращения на рынке |
| ТД.9 | Осуществление контроля выполнения требований документов по стандартизации пищевой продукции и технологических процессов ее изготовления |
| ТД.19 | Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях |
| У.1 | Оценивать влияние качества материалов, сырья, полуфабрикатов на качество готовой продукции |
| У.2 | Определять соответствие безопасности и качества поступающего сырья, пищевых полуфабрикатов и готовой продукции требованиям локальных нормативных актов |
| У.4 | Использовать методы и способы идентификации на всех этапах производства пищевой продукции |
| У.9 | Применять требования технических регламентов и локальных нормативных актов по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции и технологическим процессам изготовления пищевой продукции |
| У.23 | Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции на технологических линиях |
| Зн.1 | Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы входного контроля сырья и материалов при производстве пищевой продукции |
| Зн.2 | Нормативные правовые акты, регламентирующие вопросы качества пищевой продукции |
| Зн.4 | Способы оценки соответствия качества и безопасности производимой пищевой продукции регламентам и стандартам |
| Зн.14 | Нормативные правовые акты в области технического регулирования безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| Зн.17 | Методика разработки и правила применения нормативно-технической документации в области безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| Зн.18 | Состав и содержание документов системы управления безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции |
| Зн.24 | Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции |
| ПКДпо-2 | Осуществляет технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| ПКДпо-2.1 | Осуществляет технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| В | Организационно-технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| В/02.5 | Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| ТД.1 | Осуществление контроля соответствия качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов процесса производства пищевой продукции |
| ТД.3 | Подготовка заключений о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов требованиям локальных нормативных актов процесса производства пищевой продукции |
| ТД.4 | Соблюдение требований по обеспечению качества и безопасности производственных процессов и пищевой продукции на всех этапах ее производства |

| | |
|-------|---|
| У.1 | Определять соответствие характеристик поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов требованиям нормативно-технологических документов процесса производства пищевой продукции |
| У.3 | Анализировать полученные данные показателей качества и безопасности на соответствие требованиям нормативно-технологических документов процесса производства пищевой продукции |
| У.5 | Оценивать показатели качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах ее производства |
| У.9 | Выбирать методы контроля качества продукции, работ и услуг в процессе производства пищевой продукции |
| У.11 | Осуществлять выборку продукции и производить ее оценку в процессе производства пищевой продукции |
| У.30 | Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства пищевой продукции |
| У.31 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности |
| Зн.1 | Требования нормативно-технологических документов к качеству сырья и материалов, используемых в производстве пищевой продукции |
| Зн.5 | Стандарты, технические условия на пищевую продукцию |
| Зн.6 | Требования нормативно-технологических документов, регламентирующих вопросы качества пищевой продукции |
| Зн.17 | Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции |

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 продуктов питания 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 продуктов питания 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 продуктов питания 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 рисков при внедрении новых продуктов питания 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 и новые виды продуктов питания из растительного сырья, в том числе с использованием цифровых средств и технологий |
| ПКос-3.1 | Способен создавать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса, 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.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 и готовой продукции для проведения контроля качества на всех этапах технологического процесса, в т.ч. при создании новых перспективных продуктов, в том числе с применением 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.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 |
| Е/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 продуктов питания из растительного сырья, в том числе с применением 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 |
| | 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 |
| | 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 |
| | 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, в том числе с применением 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 |
| | 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 |
| | 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.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 продуктов питания 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 |
|--------|--|

| | |
|-----|--|
| 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 |
|-------|---|

| | |
|--------|---|
| Е/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 продуктов питания 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 продуктов питания 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 |
| | Зн.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 |
| | 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.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 |
| | Е/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 |
| ПКос-4.4 | | Способен разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в осуществлении производственного процесса, проводить их обучение и регулярное повышение квалификации, 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/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях |
| | ТД.7 | Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья |
| | У.8 | Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания из растительного сырья |

| | | 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) | 69% | 31% | 50% | 78 | 78 | 54 | 29 | 25 | 24 | 24 | |
| Б1.О | Обязательная часть | | | | | 54 | 37 | 26 | 11 | 17 | 17 | |
| Б1.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | 24 | 17 | 3 | 14 | 7 | 7 | |
| Б2 | Практика | 9% | 91% | 0% | 21 | 33 | 6 | | 6 | 27 | 3 | 24 |
| Б2.О | Обязательная часть | | | | | 3 | | | | 3 | 3 | |
| Б2.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | 30 | 6 | | 6 | 24 | | 24 |
| 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 | - | 52 | 49.1 | - | 51.9 | |
| | | ОП, факультативы (в период экз. сессий) | | | | 49.9 | - | 50.7 | 49.2 | - | 49.2 | |
| | | в период гос. экзаменов | | | | | - | | | - | | 54 |
| | Контактная работа в период ТО (акад.час/нед) | ОП | | | | 32.8 | - | 34.3 | 33.6 | - | 30.5 | |
| | Суммарная контактная работа (акад. час) | Блок Б1 | | | | 1684.85 | - | 593.5 | 564.6 | - | 526.75 | |
| | | Блок Б2 | | | | 11 | - | | 2 | - | 1 | 8 |
| | | Блок Б3 | | | | 33 | - | | | - | | 33 |
| | | Блок ФТД | | | | 32.5 | - | 16.25 | | - | 16.25 | |
| | | Итого по всем блокам | | | | 1898.6 | - | 674.25 | 639.35 | - | 544 | 41 |
| | Обязательные формы контроля | ЭКЗАМЕН (Эк) | | | | | 6 | 4 | 2 | 4 | 3 | 1 |
| | | ЗАЧЕТ (За) | | | | | 3 | 2 | 1 | 2 | 2 | |
| | | ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО) | | | | | 9 | 4 | 5 | 5 | 4 | 1 |
| | Процент ... занятий от аудиторных (%) | лекционных | | | | | 39.89% | | | | | |
| | | в интерактивной форме | | | | | 15% | | | | | |
| | Объем обязательной части от общего объема программы (%) | | | | | 47.5% | | | | | | |
| | Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%) | | | | | 59.55% | | | | | | |