

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Хохлова Елена Васильевна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 16.08.2023 11:20:01
Уникальный программный ключ:
3da23558815b077cfe6ff3f8bf91c4a78a77e0aa

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



План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 9 от 25.04.2022

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

И.о. проректора
по УВРиМП

Хохлова Е.В.

по программе магистратуры

19.04.03

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Управление качеством пищевых продуктов

Кафедра: Управления качеством и товароведения продукции
Институт: Технологический

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2г

СОГЛАСОВАНО

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

производственно-технологический

И.о. начальника УМУ

/ Матвеев А.С./

Начальник УО

/ Сашина Л.М./

И.о. директора института

/ Бредихин С.А./

Зав. кафедрой

/ Дунченко Н.И./

Руководитель ОПОП

/ Дунченко Н.И./

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

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль) Управление качеством пищевых продуктов

Кафедра: Управления качеством и товароведения продукции

Институт: Технологический

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2022

Форма обучения: Очная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Срок получения образования: 2 г.

Типы задач профессиональной деятельности

научно-исследовательский

производственно-технологический

| Индекс | Содержание | Тип |
|---------------|---|-----|
| УК-1 | Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий | УК |
| УК-1.1 | Знает методы критического анализа и оценки современных научных достижений, основные принципы критического анализа | - |
| Б1.О.01 | Философские проблемы профессиональной деятельности | |
| Б1.О.10 | Планирование и выполнение экспериментальных исследований | |
| Б2.О.01.01(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-1.2 | Умеет получать новые знания на основе анализа, синтеза и др., собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области, осуществлять поиск информации (в том числе и на цифровых платформах) и решений на основе действий, эксперимента и опыта | - |
| Б1.О.01 | Философские проблемы профессиональной деятельности | |
| Б1.О.10 | Планирование и выполнение экспериментальных исследований | |
| Б1.В.01 | Современные методы исследования качества пищевых продуктов животного происхождения | |
| Б1.В.03 | Научные основы управления качеством пищевых продуктов | |
| Б2.О.01 | Производственная практика | |
| Б2.О.01.01(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-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 | |
| Б2.О.01 | Производственная практика | |
| Б2.О.01.01(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-2 | Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла | УК |
| УК-2.1 | Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы, формулируя цель, задачи, актуальность, значимость (научную, практическую, методическую и иную в зависимости от типа проекта), ожидаемые результаты и возможные сферы их применения, формирует план-график реализации проекта в целом и план контроля его выполнения в условиях цифровой трансформации | - |
| Б1.О.03 | Управление качеством продукции | |
| Б1.О.04 | Управление проектами | |
| Б1.О.10 | Планирование и выполнение экспериментальных исследований | |
| Б1.В.02 | Цифровизация в управлении качеством пищевых продуктов | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-2.2 | Организует и координирует работу участников проекта, способствует конструктивному преодолению возникающих разногласий и конфликтов, обеспечивает работу команды необходимыми ресурсами, в том числе цифровыми | - |
| Б1.О.04 | Управление проектами | |
| Б1.О.08 | Методика профессионального обучения | |
| Б1.О.09 | Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов | |
| Б1.В.03 | Научные основы управления качеством пищевых продуктов | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |

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

| | | |
|---------------|---|----|
| УК-4.2 | Умеет создавать на русском и иностранном языках письменные тексты научного и официально-делового стилей речи по профессиональным вопросам; демонстрирует умение вести обмен научной и деловой информацией в устной и письменной формах, в том числе в цифровой среде | - |
| Б1.О.05 | Деловые и научные коммуникации на иностранном языке | |
| Б1.В.04 | Технология разработки стандартов и нормативной документации | |
| Б2.О.01 | Производственная практика | |
| Б2.О.01.01(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-4.3 | Владеет принципами формирования системы коммуникации и анализа системы коммуникационных связей в организации, осуществлением устных и письменных коммуникаций, в том числе на иностранном языке и в цифровой среде; представлением планов и результатов собственной и командной деятельности с использованием коммуникативных и цифровых технологий; технологией построения эффективной коммуникации в организации; поиском и передачей профессиональной информации в информационно-телекоммуникационных сетях (в том числе на иностранном языке); использованием современных средств информационно-коммуникационных технологий | - |
| Б1.О.04 | Управление проектами | |
| Б1.О.05 | Деловые и научные коммуникации на иностранном языке | |
| Б1.О.06 | Информационные технологии в науке и производстве | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-5 | Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия | УК |
| 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.04 | Управление проектами | |
| Б1.О.08 | Методика профессионального обучения | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-5.2 | Умеет понимать и толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества, анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия, в том числе взаимодействия в цифровой среде | - |
| Б1.О.01 | Философские проблемы профессиональной деятельности | |
| Б1.О.04 | Управление проектами | |
| Б1.О.08 | Методика профессионального обучения | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-6 | Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки | УК |
| УК-6.1 | Знает методики самооценки, самоконтроля и саморазвития | - |
| Б1.О.01 | Философские проблемы профессиональной деятельности | |
| Б1.О.03 | Управление качеством продукции | |
| Б1.О.08 | Методика профессионального обучения | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-6.2 | Умеет решать задачи собственного личностного и профессионального развития, определять и реализовывать приоритеты совершенствования собственной деятельности, применять методики самооценки и самоконтроля | - |
| Б1.О.01 | Философские проблемы профессиональной деятельности | |
| Б1.О.03 | Управление качеством продукции | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |

| | | | |
|---------|----------|--|-----|
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| УК-6.3 | | Владеет технологиями и навыками управления своей познавательной деятельностью и ее совершенствования на основе самооценки, самоконтроля и принципов самообразования в течение всей жизни | - |
| | Б1.О.01 | Философские проблемы профессиональной деятельности | |
| | Б1.О.03 | Управление качеством продукции | |
| | Б1.О.11 | Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения | |
| | Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-1 | | Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия | ОПК |
| ОПК-1.1 | | Владеет методами стратегического анализа и целеполагания | - |
| | Б1.О.01 | Философские проблемы профессиональной деятельности | |
| | 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) | 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.07 | Управление технологическими рисками | |
| | Б1.О.09 | Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов | |
| | Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-1.3 | | Разрабатывает эффективные конкурентоспособные стратегии развития предприятия, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | - |
| | Б1.О.03 | Управление качеством продукции | |
| | Б1.О.07 | Управление технологическими рисками | |
| | Б1.О.09 | Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов | |
| | Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-2 | | Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения | ОПК |
| ОПК-2.1 | | Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства молочной продукции, 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.09 | Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-2.2 | | Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мясной продукции, 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.09 | Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-2.3 | | Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства рыбной продукции, 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.09 | Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов | |

| | | | |
|---------|---------------|---|-----|
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-2.4 | | Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции из вторичного молочного и побочного мясного и рыбного 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.09 | Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-3 | | Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений | ОПК |
| 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) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-3.3 | | Владеет методами квалитметрического прогнозирования показателей качества и безопасности продуктов животного происхождения, используя современные цифровые средства | - |
| | 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) | 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 | |
| | Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-3.5 | | Способен разрабатывать шкалы для оценки рисков, анализировать и оценивать технологические риски при производстве продуктов животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств | - |
| | Б1.О.07 | Управление технологическими рисками | |
| | Б2.О.01 | Производственная практика | |
| | Б2.О.01.02(П) | Технологическая практика | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-4 | | Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения | ОПК |
| ОПК-4.1 | | Владеет методами моделирования продуктов питания животного происхождения, в том числе с применением цифровых средств и технологий | - |
| | 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) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-4.2 | | Использует современные методики проектирования технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения, том числе с применением цифровых средств и технологий | - |
| | 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) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-5 | | Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач | ОПК |
| ОПК-5.1 | | Использует на практике навыки и умения в организации научно-исследовательских и научно-производственных работ, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | - |

| | | | |
|-------------------------------|---------------|--|-----|
| | Б1.О.04 | Управление проектами | |
| | Б1.О.06 | Информационные технологии в науке и производстве | |
| | Б2.О.01.01(П) | Научно-исследовательская работа | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-5.2 | | Использует на практике навыки и умения в управлении коллективом для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | - |
| | Б1.О.04 | Управление проектами | |
| | Б1.О.05 | Деловые и научные коммуникации на иностранном языке | |
| | Б2.О.01.01(П) | Научно-исследовательская работа | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-5.3 | | Выполняет поиск необходимой научной информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационных технологий, ее критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи | - |
| | Б1.О.05 | Деловые и научные коммуникации на иностранном языке | |
| | Б1.О.06 | Информационные технологии в науке и производстве | |
| | Б2.О.01 | Производственная практика | |
| | Б2.О.01.01(П) | Научно-исследовательская работа | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-5.4 | | 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) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-6 | | Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации | ОПК |
| ОПК-6.1 | | Приобретает знания, необходимые для проектирования образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности, в том числе используя цифровые площадки | - |
| | Б1.О.03 | Управление качеством продукции | |
| | Б1.О.08 | Методика профессионального обучения | |
| | Б1.О.09 | Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов | |
| | Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-6.2 | | Владеет знаниями, необходимыми для разработки научно-методического обеспечения реализации образовательных программ в сфере своей профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | - |
| | Б1.О.08 | Методика профессионального обучения | |
| | Б1.О.10 | Планирование и выполнение экспериментальных исследований | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ОПК-6.3 | | Проектирует образовательные программы с учетом требований к разным категориям специалистов в сфере своей профессиональной деятельности, в том числе используя цифровые площадки | - |
| | Б1.О.04 | Управление проектами | |
| | Б1.О.08 | Методика профессионального обучения | |
| | Б1.О.09 | Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| Тип задач проф. деятельности: | | научно-исследовательский | |

| | | |
|---------------|---|----|
| ПКос-1 | Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством новых пищевых продуктов с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования и цифровых средств и технологий | ПК |
| ПКос-1.1 | Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, в том числе с применением цифровых средств и технологий | - |
| Б1.О.05 | Деловые и научные коммуникации на иностранном языке | |
| Б1.О.10 | Планирование и выполнение экспериментальных исследований | |
| Б2.О.01 | Производственная практика | |
| Б2.О.01.01(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б2.В.02.01(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-1.2 | Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде статей и отчётов | - |
| Б1.О.10 | Планирование и выполнение экспериментальных исследований | |
| Б1.В.01 | Современные методы исследования качества пищевых продуктов животного происхождения | |
| Б2.О.01 | Производственная практика | |
| Б2.О.01.01(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б2.В.02.01(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-1.3 | Способен создавать новые продукты животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов на основе методологии проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, а также математического моделирования, цифровых средств и технологий | - |
| Б1.О.02 | Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | |
| Б1.О.06 | Информационные технологии в науке и производстве | |
| Б1.О.10 | Планирование и выполнение экспериментальных исследований | |
| Б2.В.02.01(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-1.4 | Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением цифровых средств и технологий | - |
| Б1.В.01 | Современные методы исследования качества пищевых продуктов животного происхождения | |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Безопасность продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Нетрадиционные источники сырья в технологии продуктов питания животного происхождения | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Методы контроля качества и безопасности продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Методы идентификации и выявления фальсификации продуктов питания животного происхождения | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.01(У) | Технологическая практика | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-1.5 | Способен использовать научные основы управления качеством и безопасностью и «зеленые» технологии при разработке продуктов питания с заданными свойствами и составом, в том числе с применением цифровых средств и технологий | - |
| Б1.О.03 | Управление качеством продукции | |
| Б1.О.10 | Планирование и выполнение экспериментальных исследований | |
| Б1.В.02 | Цифровизация в управлении качеством пищевых продуктов | |
| Б1.В.03 | Научные основы управления качеством пищевых продуктов | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |

| | | | |
|----------|---------------|---|----|
| | Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-2 | | Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых пищевых продуктов животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов на базе международных и российских стандартов, с применением цифровых средств и технологий | ПК |
| ПКос-2.1 | | Способен использовать современные версии систем управления безопасностью и качеством, в том числе с применением цифровых средств и технологий | - |
| | Б1.О.03 | Управление качеством продукции | |
| | Б1.В.01 | Современные методы исследования качества пищевых продуктов животного происхождения | |
| | Б1.В.02 | Цифровизация в управлении качеством пищевых продуктов | |
| | Б1.В.05 | Системы качества | |
| | Б1.В.ДВ.01.01 | Безопасность продуктов питания | |
| | Б1.В.ДВ.01.02 | Нетрадиционные источники сырья в технологии продуктов питания животного происхождения | |
| | Б2.В.02.01(П) | Преддипломная практика | |
| | Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-2.2 | | Способен использовать методологические подходы управления безопасностью и качеством пищевых продуктов животного происхождения на базе международных и российских стандартов | - |
| | Б1.О.03 | Управление качеством продукции | |
| | Б1.О.11 | Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения | |
| | Б1.В.03 | Научные основы управления качеством пищевых продуктов | |
| | Б2.В.02.01(П) | Преддипломная практика | |
| | Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-2.3 | | Способен применять методы управления технологическими рисками с целью разработки мероприятий по их минимизации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | - |
| | Б1.О.07 | Управление технологическими рисками | |
| | Б1.В.ДВ.01.01 | Безопасность продуктов питания | |
| | Б1.В.ДВ.01.02 | Нетрадиционные источники сырья в технологии продуктов питания животного происхождения | |
| | Б2.В.02.01(П) | Преддипломная практика | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-2.4 | | Способен разрабатывать современные интегрированные системы качества на базе МС ИСО и ХАССП при научных исследованиях проблем производства функциональных пищевых продуктов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | - |
| | Б1.В.05 | Системы качества | |
| | Б1.В.07 | Системы прослеживаемости при производстве продуктов питания | |
| | Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| | ФТД.01 | Интегрированные системы качества | |
| ПКос-2.5 | | Способен обобщать и выполнять статистическую обработку результатов научных исследований, формулировать выводы по результатам научных исследований, представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, подготавливать заявки на оформление результатов интеллектуальной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | - |
| | Б1.О.05 | Деловые и научные коммуникации на иностранном языке | |
| | Б1.О.06 | Информационные технологии в науке и производстве | |
| | Б1.О.10 | Планирование и выполнение экспериментальных исследований | |

| | | |
|-------------------------------|--|----|
| Б1.В.04 | Технология разработки стандартов и нормативной документации | |
| Б1.В.06 | Квалиметрия пищевых продуктов | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| Тип задач проф. деятельности: | производственно-технологический | |
| ПКос-3 | Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности | ПК |
| ПКос-3.1 | Определяет нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств | - |
| Б1.О.02 | Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | |
| Б1.О.06 | Информационные технологии в науке и производстве | |
| Б1.О.09 | Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов | |
| Б2.О.01.02(П) | Технологическая практика | |
| Б2.В.01.01(У) | Технологическая практика | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ФТД.02 | Продукция из молока и мяса различных видов сельскохозяйственных животных | |
| ПКос-3.2 | Выбирает и эксплуатирует современное технологическое оборудование и приборы при производстве продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств | - |
| Б1.О.02 | Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | |
| Б1.О.06 | Информационные технологии в науке и производстве | |
| Б1.О.09 | Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов | |
| Б2.В.01.01(У) | Технологическая практика | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ФТД.02 | Продукция из молока и мяса различных видов сельскохозяйственных животных | |
| ПКос-3.3 | Собирает и обрабатывает с использованием современных информационных технологий необходимые данные для формирования суждений по профессиональным проблемам, а также интерпретирует их | - |
| Б1.О.02 | Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | |
| Б1.О.06 | Информационные технологии в науке и производстве | |
| Б1.О.09 | Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов | |
| Б1.В.02 | Цифровизация в управлении качеством пищевых продуктов | |
| Б2.О.01 | Производственная практика | |
| Б2.О.01.01(П) | Научно-исследовательская работа | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ФТД.02 | Продукция из молока и мяса различных видов сельскохозяйственных животных | |
| ПКос-3.4 | Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами, в том числе с использованием цифровых средств | - |
| Б1.О.10 | Планирование и выполнение экспериментальных исследований | |
| Б1.В.01 | Современные методы исследования качества пищевых продуктов животного происхождения | |
| Б1.В.08 | Модификация сырья в технологиях пищевых продуктов | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |

| | | |
|---------------|---|----|
| Б2.В.02.01(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-3.5 | Способен разработать нормативную и техническую документацию | - |
| Б1.О.11 | Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения | |
| Б1.В.04 | Технология разработки стандартов и нормативной документации | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-4 | Способен оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств | ПК |
| ПКос-4.1 | Владеет теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков | - |
| Б1.О.07 | Управление технологическими рисками | |
| Б1.В.05 | Системы качества | |
| Б1.В.06 | Квалиметрия пищевых продуктов | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ФТД.01 | Интегрированные системы качества | |
| ПКос-4.2 | Владеет методами мониторинга, анализа и оценки критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | - |
| Б1.О.07 | Управление технологическими рисками | |
| Б1.В.07 | Системы прослеживаемости при производстве продуктов питания | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-4.3 | Применяет современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения | - |
| Б1.О.11 | Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения | |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Безопасность продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Нетрадиционные источники сырья в технологии продуктов питания животного происхождения | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ФТД.01 | Интегрированные системы качества | |
| ПКос-5 | Способен к проведению контроля качества продуктов питания животного происхождения, функциональных ингредиентов и упаковочных материалов с использованием современных методов исследования и экспертизы, цифровых средств и технологий для подтверждения соответствия и стандартизации | ПК |
| ПКос-5.1 | Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | - |
| Б1.В.01 | Современные методы исследования качества пищевых продуктов животного происхождения | |
| Б1.В.05 | Системы качества | |
| Б1.В.06 | Квалиметрия пищевых продуктов | |
| Б1.В.07 | Системы прослеживаемости при производстве продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Методы контроля качества и безопасности продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Методы идентификации и выявления фальсификации продуктов питания животного происхождения | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-5.2 | Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов | - |
| Б1.В.01 | Современные методы исследования качества пищевых продуктов животного происхождения | |

| | | |
|---------------|---|----|
| Б1.В.ДВ.01.01 | Безопасность продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Нетрадиционные источники сырья в технологии продуктов питания животного происхождения | |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Методы контроля качества и безопасности продуктов питания | |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Методы идентификации и выявления фальсификации продуктов питания животного происхождения | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-5.3 | Применяет современную нормативную базу в сфере стандартизации и подтверждения соответствия продуктов питания животного происхождения | - |
| Б1.О.11 | Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения | |
| Б1.В.04 | Технология разработки стандартов и нормативной документации | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-6 | Способен определять порядок выполнения работ, осуществлять управление программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | ПК |
| ПКос-6.1 | Организовывает работу коллектива исполнителей, определяет порядок выполнения работ коллективом исполнителей | - |
| Б1.О.04 | Управление проектами | |
| Б1.О.09 | Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов | |
| Б1.В.03 | Научные основы управления качеством пищевых продуктов | |
| Б2.О.01 | Производственная практика | |
| Б2.О.01.02(П) | Технологическая практика | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-6.2 | Управляет программами освоения новых технологий и координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | - |
| Б1.О.04 | Управление проектами | |
| Б1.О.07 | Управление технологическими рисками | |
| Б2.О.01 | Производственная практика | |
| Б2.О.01.02(П) | Технологическая практика | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-6.3 | Использует приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала | - |
| Б1.О.04 | Управление проектами | |
| Б1.О.09 | Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов | |
| Б1.В.03 | Научные основы управления качеством пищевых продуктов | |
| Б2.В.01 | Учебная практика | |
| Б2.В.01.01(У) | Технологическая практика | |
| Б2.В.02 | Производственная практика | |
| Б2.В.02.01(П) | Преддипломная практика | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-7 | Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | ПК |
| ПКос-7.1 | Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | - |
| Б1.О.09 | Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов | |
| Б1.О.11 | Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения | |

| | | |
|---------------|---|---|
| Б1.В.03 | Научные основы управления качеством пищевых продуктов | |
| Б1.В.08 | Модификация сырья в технологиях пищевых продуктов | |
| Б2.В.01.01(У) | Технологическая практика | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-7.2 | Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | - |
| Б1.О.03 | Управление качеством продукции | |
| Б1.О.09 | Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов | |
| Б1.В.03 | Научные основы управления качеством пищевых продуктов | |
| Б1.В.08 | Модификация сырья в технологиях пищевых продуктов | |
| Б2.В.01.01(У) | Технологическая практика | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |
| ПКос-7.3 | Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом безопасности жизнедеятельности, в т.ч. при возникновении чрезвычайных (экстренных) ситуаций на объектах предприятия, с учетом экологической чистоты, в том числе с использованием цифровых средств и технологий | - |
| Б1.О.07 | Управление технологическими рисками | |
| Б1.О.09 | Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов | |
| Б1.В.03 | Научные основы управления качеством пищевых продуктов | |
| Б1.В.08 | Модификация сырья в технологиях пищевых продуктов | |
| Б2.В.01.01(У) | Технологическая практика | |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | |

| Индекс | Наименование | Формируемые компетенции |
|---------------|---|--|
| Б1 | Дисциплины (модули) | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-1.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5 |
| Б1.0 | Обязательная часть | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.3; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.5 |
| Б1.0.01 | Философские проблемы профессиональной деятельности | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1 |
| Б1.0.02 | Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом | УК-4.1; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-1.3 |
| Б1.0.03 | Управление качеством продукции | УК-2.1; УК-2.3; УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-6.1; ПКос-7.2; ПКос-1.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2 |
| Б1.0.04 | Управление проектами | УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-6.3; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3 |
| Б1.0.05 | Деловые и научные коммуникации на иностранном языке | УК-2.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-1.1; ПКос-2.5 |
| Б1.0.06 | Информационные технологии в науке и производстве | УК-4.1; УК-4.3; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-1.3; ПКос-2.5 |
| Б1.0.07 | Управление технологическими рисками | УК-1.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-6.2; ПКос-7.3; ПКос-2.3 |
| Б1.0.08 | Методика профессионального обучения | УК-2.2; УК-3.2; УК-3.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3 |
| Б1.0.09 | Инновационные технологии переработки молока, мяса, рыбы и гидробионтов | УК-2.2; УК-2.3; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-6.1; ОПК-6.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-6.1; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3 |
| Б1.0.10 | Планирование и выполнение экспериментальных исследований | УК-1.1; УК-1.2; УК-2.1; ОПК-6.2; ПКос-3.4; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.5; ПКос-2.5 |
| Б1.0.11 | Стандартизация и подтверждение соответствия продуктов питания животного происхождения | УК-6.3; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-5.3; ПКос-7.1; ПКос-2.2 |
| Б1.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | УК-1.2; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-4.1; УК-4.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-6.1; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-1.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5 |
| Б1.В.01 | Современные методы исследования качества пищевых продуктов животного происхождения | УК-1.2; ПКос-3.4; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-1.2; ПКос-1.4; ПКос-2.1 |
| Б1.В.02 | Цифровизация в управлении качеством пищевых продуктов | УК-2.1; УК-3.1; УК-4.1; ПКос-3.3; ПКос-1.5; ПКос-2.1 |
| Б1.В.03 | Научные основы управления качеством пищевых продуктов | УК-1.2; УК-2.2; УК-2.3; ПКос-6.1; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.5; ПКос-2.2 |
| Б1.В.04 | Технология разработки стандартов и нормативной документации | УК-4.2; ПКос-3.5; ПКос-5.3; ПКос-2.5 |
| Б1.В.05 | Системы качества | ПКос-4.1; ПКос-5.1; ПКос-2.1; ПКос-2.4 |
| Б1.В.06 | Квалиметрия пищевых продуктов | ПКос-4.1; ПКос-5.1; ПКос-2.5 |
| Б1.В.07 | Системы прослеживаемости при производстве продуктов питания | ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-2.4 |
| Б1.В.08 | Модификация сырья в технологиях пищевых продуктов | ПКос-3.4; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3 |
| Б1.В.ДВ.01 | Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1 | ПКос-4.3; ПКос-5.2; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.3 |
| Б1.В.ДВ.01.01 | Безопасность продуктов питания | ПКос-4.3; ПКос-5.2; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.3 |
| Б1.В.ДВ.01.02 | Нетрадиционные источники сырья в технологии продуктов питания животного происхождения | ПКос-4.3; ПКос-5.2; ПКос-1.4; ПКос-2.1; ПКос-2.3 |

| | | |
|---------------|--|--|
| Б1.В.ДВ.02 | Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2) | ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-1.4 |
| Б1.В.ДВ.02.01 | Методы контроля качества и безопасности продуктов питания | ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-1.4 |
| Б1.В.ДВ.02.02 | Методы идентификации и выявления фальсификации продуктов питания животного происхождения | ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-1.4 |
| Б2 | Практика | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.2; УК-4.3; ОПК-3.5; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-1.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3 |
| Б2.0 | Обязательная часть | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.2; ОПК-3.5; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-3.1; ПКос-3.3; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-1.1; ПКос-1.2 |
| Б2.0.01 | Производственная практика | УК-1.2; УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.2; ОПК-3.5; ОПК-5.3; ПКос-3.3; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-1.1; ПКос-1.2 |
| Б2.0.01.01(П) | Научно-исследовательская работа | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.3; УК-4.2; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ПКос-3.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2 |
| Б2.0.01.02(П) | Технологическая практика | УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; ОПК-3.5; ПКос-3.1; ПКос-6.1; ПКос-6.2 |
| Б2.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | УК-4.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-1.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3 |
| Б2.В.01 | Учебная практика | ПКос-6.3; ПКос-1.4; ПКос-1.5 |
| Б2.В.01.01(У) | Технологическая практика | ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.4 |
| Б2.В.02 | Производственная практика | УК-4.3; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-6.3 |
| Б2.В.02.01(П) | Преддипломная практика | УК-4.3; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-6.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3 |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-1.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5 |
| Б3.01(Г) | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена | УК-2.1; УК-2.3; УК-3.1; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-6.1; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.3; ПКос-5.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2 |
| Б3.02(Д) | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ОПК-2.1; ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-2.4; ОПК-3.1; ОПК-3.3; ОПК-3.4; ОПК-3.5; ОПК-4.1; ОПК-4.2; ОПК-4.3; ОПК-4.4; ОПК-5.1; ОПК-5.2; ОПК-5.3; ОПК-5.4; ОПК-6.1; ОПК-6.2; ОПК-6.3; ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-1.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5 |
| ФТД | Факультативные дисциплины | ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.1; ПКос-4.3; ПКос-2.4 |
| ФТД.01 | Интегрированные системы качества | ПКос-4.1; ПКос-4.3; ПКос-2.4 |
| ФТД.02 | Продукция из молока и мяса различных видов сельскохозяйственных животных | ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3 |

| Индекс | Наименование | Компетенции | Требования к образованию |
|--------|---|--|-----------------------------------|
| 22 | ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА | | |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ | ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-7; ПКос-1; ПКос-2 | |
| E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-7; ПКос-1; ПКос-2 | Высшее образование - магистратура |
| E/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-7; ПКос-1; ПКос-2 | |
| ТД.1 | Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-1.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5 | |
| ТД.2 | Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами | ПКос-3.4; ПКос-5.2; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4 | |
| ТД.3 | Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований | ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-6.1; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-2.1; ПКос-2.2 | |
| ТД.4 | Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-1.3; ПКос-2.1 | |
| ТД.5 | Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-3.2; ПКос-3.4; ПКос-6.1; ПКос-7.1; ПКос-1.3; ПКос-1.5 | |
| ТД.6 | Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-6.1; ПКос-7.1; ПКос-7.2 | |
| ТД.7 | Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-3.2; ПКос-6.1; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3 | |

| | | | |
|------|--|--|--|
| 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 животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-5.2; ПКос-1.4 | |
| ТД.9 | Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения | ПКос-3.1; ПКос-3.5 | |
| У.1 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения | ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-2.3 | |
| У.2 | Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами | ПКос-5.2; ПКос-1.4 | |
| У.3 | Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-6.1; ПКос-6.2 | |
| У.4 | Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-1.3 | |
| У.5 | Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения | ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.3 | |
| У.6 | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ | ПКос-3.1; ПКос-3.4; ПКос-1.3 | |
| У.7 | Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения | ПКос-2.5 | |
| У.8 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений | ПКос-3.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3 | |
| У.9 | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-5.1; ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-7.1 | |

| | | | |
|------|---|--|--|
| У.10 | Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов | ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.4 | |
| У.11 | Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-3.2; ПКос-7.1 | |
| У.12 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-3.3; ПКос-7.1 | |
| У.13 | Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания животного происхождения | ПКос-3.3; ПКос-7.1 | |
| У.14 | Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-7.3 | |
| У.15 | Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения | ПКос-3.1; ПКос-3.5 | |
| Зн.1 | Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-7.1; ПКос-7.2 | |
| Зн.2 | Методы исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции | ПКос-5.2; ПКос-1.4 | |
| Зн.3 | Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3 | |
| Зн.4 | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения | ПКос-3.2 | |
| Зн.5 | Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения | ПКос-3.1 | |
| Зн.6 | Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ | ПКос-1.3 | |

| | | | |
|--------|---|--|--|
| Зн.7 | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-3.1 | |
| Зн.8 | Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения | ПКос-3.1 | |
| Зн.9 | Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения | ПКос-4.2 | |
| Зн.10 | Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки | ПКос-7.1 | |
| Зн.11 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения | ПКос-3.3 | |
| Зн.12 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-3.3 | |
| Зн.13 | Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения | ПКос-3.2; ПКос-7.3 | |
| Е/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-7; ПКос-1; ПКос-2 | |
| ТД.1 | Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения | ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-4.2; ПКос-6.1; ПКос-7.1 | |
| ТД.2 | Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации | ПКос-3.1; ПКос-6.1; ПКос-7.1 | |

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

| | | | |
|------|---|--|--|
| У.2 | Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.3; ПКос-7.1; ПКос-1.4 | |
| У.3 | Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации | ПКос-5.3; ПКос-7.1 | |
| У.4 | Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции | ПКос-3.1; ПКос-3.4; ПКос-7.1 | |
| У.5 | Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения | ПКос-3.2; ПКос-7.1; 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 животного происхождения | ПКос-3.2; ПКос-4.2; ПКос-2.2 | |
| У.7 | Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники по производству новых видов продуктов питания животного происхождения | ПКос-3.2; ПКос-4.2; ПКос-6.2 | |
| У.8 | Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения | ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-6.2; ПКос-6.3 | |
| У.9 | Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения | ПКос-3.5 | |
| У.10 | Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-6.1; ПКос-7.3 | |
| У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-3.3 | |
| У.12 | Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-3.3; ПКос-4.2; ПКос-7.1 | |

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

| | | | | |
|--------|--------|---|--|-----------------------------------|
| | Зн.13 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях продуктов питания животного происхождения | ПКос-3.3 | |
| | Зн.14 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ПКос-3.3 | |
| | Зн.15 | Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения | ПКос-7.3 | |
| 22.007 | | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА | ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-7; ПКос-1; ПКос-2 | |
| D | | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-7; ПКос-1; ПКос-2 | Высшее образование - магистратура |
| | D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции | ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-7; ПКос-1; ПКос-2 | |
| | ТД.1 | Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции | ПКос-4.1; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-6.2; ПКос-7.2; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4 | |
| | ТД.2 | Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям к безопасности пищевой продукции для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции | ПКос-4.3; ПКос-5.2; ПКос-1.5; ПКос-2.1; ПКос-2.2 | |
| | ТД.3 | Разработка системы прослеживаемости в целях обеспечения возможности документально установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, место происхождения, производства, изготовления пищевой продукции и пищевого сырья | ПКос-5.1 | |
| | ТД.4 | Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей | ПКос-4.1; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-6.2; ПКос-7.2; ПКос-2.1; ПКос-2.2 | |
| | ТД.5 | Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-6.2; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4 | |
| | ТД.6 | Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3; ПКос-6.2; ПКос-2.1; ПКос-2.2; ПКос-2.3; ПКос-2.4 | |

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

| | | | |
|------|--|--|--|
| У.15 | Определять перечень критических контрольных точек параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции | ПКос-4.2 | |
| У.16 | Определять перечень показателей безопасности пищевого сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы | ПКос-5.1; ПКос-5.2 | |
| У.17 | Определять предельные значения параметров в критических контрольных точках производства и обращения пищевой продукции | ПКос-4.2 | |
| У.18 | Определять порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства и обращения пищевой продукции | ПКос-4.2 | |
| У.19 | Определять установление порядка действий в случае отклонения значений показателей безопасности пищевого сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, от предельных значений | ПКос-7.2; ПКос-2.2 | |
| У.20 | Определять периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции | ПКос-4.3; ПКос-5.1 | |
| У.21 | Определять периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства пищевой продукции | ПКос-3.2 | |
| У.23 | Вести документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного сырья животного происхождения, на бумажных и электронных носителях информации | ПКос-7.1; ПКос-2.1 | |
| У.24 | Формировать требования к процессам хранения, перевозки и реализации пищевой продукции | ПКос-7.1 | |
| У.27 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции | ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.5 | |
| У.28 | Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки пищевой продукции с заданным функциональным составом и свойствами | ПКос-3.4; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.4 | |
| У.29 | Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции | ПКос-3.4; ПКос-6.2; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3 | |
| У.30 | Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества пищевой продукции | ПКос-1.3 | |
| У.31 | Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды пищевой продукции | ПКос-3.1; ПКос-3.4; ПКос-3.5; ПКос-1.3 | |

| | | | |
|-------|---|------------------------------|--|
| У.32 | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ | ПКос-1.3 | |
| У.33 | Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции | ПКос-2.5 | |
| У.34 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений | ПКос-3.1; ПКос-6.2; ПКос-7.2 | |
| У.35 | Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции | ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3 | |
| У.36 | Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов | ПКос-1.3 | |
| У.37 | Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства и обращения на рынке пищевой продукции | ПКос-3.2 | |
| У.38 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции | ПКос-3.3 | |
| У.40 | Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции | ПКос-7.3 | |
| Зн.1 | Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции | ПКос-4.3 | |
| Зн.2 | Технологии автоматической идентификации для различных видов пищевой продукции для целей обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | ПКос-3.2; ПКос-3.3 | |
| Зн.9 | Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции | ПКос-1.4 | |
| Зн.10 | Принципы стратегического планирования развития производства и обращения на рынке пищевой продукции | ПКос-6.2; ПКос-7.1 | |
| Зн.11 | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции | ПКос-3.2 | |
| Зн.12 | Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции | ПКос-3.1 | |
| Зн.13 | Методы математического моделирования технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ | ПКос-1.3 | |

| | | | |
|--------|---|--|--|
| Зн.14 | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции | ПКос-3.1 | |
| Зн.18 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции | ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-3.4; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-6.2; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-1.5; ПКос-2.1; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5 | |
| Зн.19 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции | ПКос-3.2 | |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции | ПКос-3; ПКос-4; ПКос-5; ПКос-6; ПКос-7; ПКос-1; ПКос-2 | |
| ТД.1 | Разработка стратегии развития организации по увеличению объемов производства качественной, прослеживаемой и безопасной пищевой продукции, конкурентоспособной на внутреннем и внешнем рынках как составной части стратегии формирования национальной системы управления качеством пищевой продукции | ПКос-4.1; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.5 | |
| ТД.2 | Развитие методологической базы оценки соответствия качества пищевой продукции заявленным производителем показателям безопасности, потребительским свойствам, энергетической и пищевой ценности, аутентичности, способности удовлетворять потребности человека в пище в целях обеспечения сохранения здоровья человека | ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-1.4 | |
| ТД.3 | Организация мониторинга качества пищевой продукции с учетом спектра потенциально опасных загрязнителей химической и биологической природы, пищевой ценности и потребительских свойств | ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3 | |
| ТД.4 | Усовершенствование контроля качества пищевой продукции, полученной с использованием биотехнологий, включая генно-инженерно-модифицированные организмы, генетически модифицированные микроорганизмы | ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-5.3 | |
| ТД.5 | Разработка комплексных требований к единой информационной системе прослеживаемости пищевой продукции, включающих идентификацию участников на всех этапах производства и обращения пищевой продукции | ПКос-5.1 | |
| ТД.6 | Внедрение современных технологий маркировки контрольными и идентификационными знаками пищевой продукции, содержащими сведения о товаре, его производителе, импортере, продавце, задействованных в обороте | ПКос-5.2 | |
| ТД.7 | Формирование и ведение единой информационной системы безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на основе единых организационных, методологических и программно-технических принципов, обеспечивающих совместимость и взаимодействие существующих информационных реестров с информационными системами в информационно-телекоммуникационных сетях | ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3; ПКос-1.5 | |

| | | | |
|-------|---|--|--|
| ТД.8 | Внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | ПКос-4.1; ПКос-4.2; ПКос-4.3 | |
| ТД.10 | Развитие методологической базы производства специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции в части, определяющей ее отличительные признаки, оценку эффективности и положительное влияние на здоровье человека | ПКос-3.4; ПКос-1.3 | |
| ТД.13 | Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии | ПКос-3.1; ПКос-3.4; ПКос-6.2; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.3; ПКос-1.5 | |
| ТД.21 | Разработка инновационных технологий глубокой переработки сельскохозяйственного сырья для получения новых видов специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции | ПКос-3.4; ПКос-1.3; ПКос-1.5 | |
| ТД.24 | Проведение исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до конечного потребителя | ПКос-3.4; ПКос-4.1; ПКос-4.3; ПКос-5.1; ПКос-5.2; ПКос-1.3; ПКос-1.5 | |
| У.1 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства пищевой продукции | ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3; ПКос-1.5 | |
| У.2 | Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции | ПКос-4.1 | |
| У.3 | Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции | ПКос-1.3 | |
| У.4 | Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации процессов производства пищевой продукции | ПКос-3.4; ПКос-6.2; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.3 | |
| У.5 | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ | ПКос-1.3 | |
| У.6 | Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства пищевой продукции | ПКос-2.5 | |
| У.7 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений | ПКос-7.1; ПКос-7.2 | |
| У.8 | Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции | ПКос-6.1; ПКос-6.2; ПКос-6.3 | |
| У.10 | Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических процессов производства пищевой продукции | ПКос-3.2 | |
| У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции | ПКос-3.1; ПКос-3.2; ПКос-3.3; ПКос-4.2; ПКос-5.1; ПКос-6.2; ПКос-7.1; ПКос-7.2; ПКос-7.3; ПКос-1.1; ПКос-1.3; ПКос-1.4; ПКос-1.5; ПКос-2.1; ПКос-2.3; ПКос-2.4; ПКос-2.5 | |

| | | | |
|-------|--|--------------------|--|
| У.13 | Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства пищевой продукции | ПКос-7.3 | |
| Зн.2 | Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции | ПКос-1.4 | |
| Зн.4 | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в технологических процессах производства пищевой продукции | ПКос-3.2 | |
| Зн.5 | Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции | ПКос-4.1 | |
| Зн.6 | Методы математического моделирования систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ | ПКос-1.3 | |
| Зн.7 | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции | ПКос-3.1; ПКос-4.1 | |
| Зн.8 | Методы проведения расчетов для проектирования систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий | ПКос-4.1 | |
| Зн.9 | Показатели эффективности систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции | ПКос-4.2 | |
| Зн.10 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции | ПКос-4.2; ПКос-5.1 | |
| Зн.11 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции | ПКос-4.2; ПКос-5.1 | |
| Зн.12 | Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции | ПКос-3.2 | |

| Индекс | Содержание |
|-------------------------------|---|
| Тип задач проф. деятельности: | научно-исследовательский |
| ПКос-1 | Способен самостоятельно выполнять исследования в области проектирования и управления качеством новых пищевых продуктов с использованием современных достижений науки, передовой техники и технологии, методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением математического моделирования и цифровых средств и технологий |
| ПКос-1.1 | Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, в том числе с применением цифровых средств и технологий |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| E/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.1 | Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| ТД.3 | Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований |
| У.1 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| Зн.18 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| У.1 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства пищевой продукции |
| У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции |
| ПКос-1.2 | Способен ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований в виде статей и отчетов |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| E/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.1 | Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| ТД.2 | Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами |
| ТД.3 | Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований |
| У.1 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |

| | |
|----------|---|
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| У.27 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции |
| У.28 | Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки пищевой продукции с заданным функциональным составом и свойствами |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| У.1 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства пищевой продукции |
| ПКос-1.3 | Способен создавать новые продукты животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов на основе методологии проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, а также математического моделирования, цифровых средств и технологий |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| E/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.1 | Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| ТД.2 | Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами |
| ТД.3 | Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований |
| ТД.4 | Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.5 | Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.4 | Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.5 | Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения |
| У.6 | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| Зн.6 | Методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| E/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.4 | Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения |
| Зн.12 | Традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| У.27 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции |
| У.28 | Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки пищевой продукции с заданным функциональным составом и свойствами |
| У.30 | Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества пищевой продукции |

| | |
|----------|---|
| У.31 | Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды пищевой продукции |
| У.32 | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| У.36 | Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов |
| Зн.13 | Методы математического моделирования технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| Зн.18 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.10 | Развитие методологической базы производства специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции в части, определяющей ее отличительные признаки, оценку эффективности и положительное влияние на здоровье человека |
| ТД.13 | Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии |
| ТД.21 | Разработка инновационных технологий глубокой переработки сельскохозяйственного сырья для получения новых видов специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции |
| ТД.24 | Проведение исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до конечного потребителя |
| У.1 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства пищевой продукции |
| У.3 | Разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции |
| У.4 | Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации процессов производства пищевой продукции |
| У.5 | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции |
| Зн.6 | Методы математического моделирования систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| ПКос-1.4 | Способен использовать современные методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе с применением цифровых средств и технологий |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| Е | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Е/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.1 | Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| ТД.2 | Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами |
| ТД.8 | Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.2 | Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами |
| Зн.2 | Методы исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции |
| Е/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.2 | Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |

| | | |
|----------|---|--|
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА | |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции | |
| У.28 | Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки пищевой продукции с заданным функциональным составом и свойствами | |
| Зн.9 | Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции | |
| Зн.18 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции | |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции | |
| ТД.2 | Развитие методологической базы оценки соответствия качества пищевой продукции заявленным производителем показателям безопасности, потребительским свойствам, энергетической и пищевой ценности, аутентичности, способности удовлетворять потребности человека в пище в целях обеспечения сохранения здоровья человека | |
| У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции | |
| Зн.2 | Методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции | |
| ПКос-1.5 | Способен использовать научные основы управления качеством и безопасностью и «зеленые» технологии при разработке продуктов питания с заданными свойствами и составом, в том числе с применением цифровых средств и технологий | |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ | |
| E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | |
| E/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | |
| ТД.1 | Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения | |
| ТД.5 | Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА | |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции | |
| ТД.2 | Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям к безопасности пищевой продукции для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции | |
| У.27 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции | |
| Зн.18 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции | |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции | |
| ТД.1 | Разработка стратегии развития организации по увеличению объемов производства качественной, прослеживаемой и безопасной пищевой продукции, конкурентоспособной на внутреннем и внешнем рынках как составной части стратегии формирования национальной системы управления качеством пищевой продукции | |
| ТД.7 | Формирование и ведение единой информационной системы безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на основе единых организационных, методологических и программно-технических принципов, обеспечивающих совместимость и взаимодействие существующих информационных реестров с информационными системами в информационно-телекоммуникационных сетях | |
| ТД.13 | Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии | |
| ТД.21 | Разработка инновационных технологий глубокой переработки сельскохозяйственного сырья для получения новых видов специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции | |

| | | |
|----------|--------|---|
| | ТД.24 | Проведение исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до конечного потребителя |
| | У.1 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства пищевой продукции |
| | У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции |
| ПКос-2 | | Способен адаптировать современные версии систем управления безопасностью и качеством при выполнении научных исследований в области создания новых пищевых продуктов животного происхождения с использованием функциональных ингредиентов на базе международных и российских стандартов, с применением цифровых средств и технологий |
| ПКос-2.1 | | Способен использовать современные версии систем управления безопасностью и качеством, в том числе с применением цифровых средств и технологий |
| 22.002 | | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| | Е | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | Е/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | ТД.1 | Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| | ТД.3 | Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований |
| | ТД.4 | Создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | Е/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | ТД.10 | Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | У.5 | Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения |
| 22.007 | | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| | Д | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| | Д/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| | ТД.2 | Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям к безопасности пищевой продукции для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции |
| | ТД.4 | Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей |
| | ТД.5 | Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| | ТД.6 | Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| | У.23 | Вести документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного сырья животного происхождения, на бумажных и электронных носителях информации |
| | Зн.18 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции |
| | Д/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| | У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции |
| ПКос-2.2 | | Способен использовать методологические подходы управления безопасностью и качеством пищевых продуктов животного происхождения на базе международных и российских стандартов |
| 22.002 | | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |

| | |
|----------|--|
| E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| E/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.1 | Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| ТД.3 | Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований |
| E/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.6 | Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.1 | Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |
| ТД.2 | Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям к безопасности пищевой продукции для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции |
| ТД.4 | Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей |
| ТД.5 | Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| ТД.6 | Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| ТД.8 | Осуществление контроля соблюдения требований по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| У.10 | Разрабатывать процедуры выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции |
| У.19 | Определять установление порядка действий в случае отклонения значений показателей безопасности пищевого сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, от предельных значений |
| ПКос-2.3 | Способен применять методы управления технологическими рисками с целью разработки мероприятий по их минимизации, в том числе с использованием цифровых средств и технологий |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| E/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.1 | Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| У.1 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.1 | Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |
| ТД.5 | Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |

| | | |
|----------|--------|---|
| | ТД.6 | Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| | Зн.18 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции |
| | D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| | У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции |
| ПКос-2.4 | | Способен разрабатывать современные интегрированные системы качества на базе МС ИСО и ХАССП при научных исследованиях проблем производства функциональных пищевых продуктов, в том числе с использованием цифровых средств и технологий |
| 22.002 | | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| | Е | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | Е/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | ТД.1 | Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| | Е/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | ТД.10 | Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| 22.007 | | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| | D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| | D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| | ТД.1 | Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |
| | ТД.5 | Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| | ТД.6 | Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| | ТД.7 | Интеграция системы менеджмента безопасности пищевой продукции, системы прослеживаемости и системы менеджмента качества пищевой продукции в единую интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| | Зн.18 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции |
| | D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| | У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции |
| ПКос-2.5 | | Способен обобщать и выполнять статистическую обработку результатов научных исследований, формулировать выводы по результатам научных исследований, представлять результаты исследования в формах отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений, подготавливать заявки на оформление результатов интеллектуальной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств и технологий |
| 22.002 | | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| | Е | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | Е/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | ТД.1 | Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| | У.7 | Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения |
| | Е/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | | |
|-------------------------------|----------|---|
| | ТД.10 | Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| 22.007 | | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| | D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| | D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| | У.33 | Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции |
| | Зн.18 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции |
| | D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| | У.6 | Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства пищевой продукции |
| | У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции |
| Тип задач проф. деятельности: | | производственно-технологический |
| | ПКос-3 | Способен определять нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии, выбирать и эксплуатировать современное технологическое оборудование и приборы, использовать современные информационные технологии в производственно-технологической деятельности |
| | ПКос-3.1 | Определяет нормы выработки, технологические нормативы на расход материалов, заготовок, топлива и электроэнергии при производстве продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств |
| 22.002 | | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| | E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | E/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | ТД.3 | Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований |
| | ТД.6 | Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | ТД.9 | Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения |
| | У.6 | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| | У.8 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| | У.10 | Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов |
| | У.15 | Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения |
| | Зн.5 | Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения |
| | Зн.7 | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | Зн.8 | Методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения |
| | E/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | |
|----------|---|
| ТД.1 | Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения |
| ТД.2 | Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации |
| ТД.3 | Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции |
| ТД.4 | Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения |
| У.4 | Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции |
| У.8 | Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения |
| Зн.5 | Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление |
| Зн.12 | Традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| У.31 | Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды пищевой продукции |
| У.34 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| Зн.12 | Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции |
| Зн.14 | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.13 | Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии |
| У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции |
| Зн.7 | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции |
| ПКос-3.2 | Выбирает и эксплуатирует современное технологическое оборудование и приборы при производстве продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| E/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.3 | Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований |
| ТД.5 | Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.6 | Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.7 | Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | |
|--------|--|
| У.10 | Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов |
| У.11 | Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.4 | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.13 | Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| E/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.1 | Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения |
| ТД.4 | Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения |
| ТД.5 | Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление |
| ТД.6 | Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.5 | Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения |
| У.6 | Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения |
| У.7 | Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники по производству новых видов продуктов питания животного происхождения |
| У.8 | Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения |
| Зн.6 | Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| У.5 | Разрабатывать процедуры проведения контроля функционирования технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство пищевой продукции, соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации на отдельные виды пищевой продукции |
| У.7 | Разрабатывать процедуры соблюдения условий хранения и транспортирования пищевой продукции |
| У.8 | Разрабатывать процедуры содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции |
| У.10 | Разрабатывать процедуры выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства пищевой продукции |
| У.21 | Определять периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства пищевой продукции |
| У.37 | Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства и обращения на рынке пищевой продукции |
| Зн.2 | Технологии автоматической идентификации для различных видов пищевой продукции для целей обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| Зн.11 | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях по производству пищевой продукции |

| | |
|----------|---|
| Зн.18 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции |
| Зн.19 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| У.10 | Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических процессов производства пищевой продукции |
| У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции |
| Зн.4 | Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в технологических процессах производства пищевой продукции |
| Зн.12 | Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции |
| ПКос-3.3 | Собирает и обрабатывает с использованием современных информационных технологий необходимые данные для формирования суждений по профессиональным проблемам, а также интерпретирует их |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| E/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.12 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.13 | Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.11 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.12 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| E/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.4 | Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения |
| У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.12 | Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.13 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях продуктов питания животного происхождения |
| Зн.14 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| У.38 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции |

| | |
|----------|---|
| Зн.2 | Технологии автоматической идентификации для различных видов пищевой продукции для целей обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| Зн.18 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции |
| ПКос-3.4 | Способен разработать рецептуру и технологию производства нового пищевого продукта с заданными составом и свойствами, в том числе с использованием цифровых средств |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| E/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.2 | Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами |
| ТД.5 | Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.6 | Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ |
| У.10 | Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов |
| E/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.3 | Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции |
| У.4 | Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции |
| Зн.3 | Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции |
| Зн.12 | Традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| У.1 | Разрабатывать процедуры выбора технологических процессов производства пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции |
| У.2 | Разрабатывать процедуры выбора последовательности и точности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения пищевого сырья и пищевой продукции |
| У.7 | Разрабатывать процедуры соблюдения условий хранения и транспортирования пищевой продукции |
| У.28 | Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки пищевой продукции с заданным функциональным составом и свойствами |
| У.29 | Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции |
| У.31 | Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды пищевой продукции |

| | |
|----------|--|
| Зн.18 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.10 | Развитие методологической базы производства специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции в части, определяющей ее отличительные признаки, оценку эффективности и положительное влияние на здоровье человека |
| ТД.13 | Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии |
| ТД.21 | Разработка инновационных технологий глубокой переработки сельскохозяйственного сырья для получения новых видов специализированной, функциональной и обогащенной пищевой продукции |
| ТД.24 | Проведение исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до конечного потребителя |
| У.4 | Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации процессов производства пищевой продукции |
| ПКос-3.5 | Способен разработать нормативную и техническую документацию |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| Е | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Е/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.9 | Проведение патентных исследований и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения |
| У.15 | Проводить патентные исследования и определение показателей технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения |
| Е/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.10 | Составление отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.9 | Оформлять рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства новых видов продуктов питания животного происхождения |
| У.13 | Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.8 | Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| У.31 | Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды пищевой продукции |
| ПКос-4 | Способен оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств |
| ПКос-4.1 | Владеет теоретическими знаниями в области разработки систем качества и современных методов математической статистики при оценке рисков |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| Е | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Е/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.13 | Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | | |
|----------|--------|---|
| | Зн.7 | Основы проектного управления и управления рисками при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения |
| 22.007 | | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| | D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| | D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| | ТД.1 | Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |
| | ТД.4 | Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей |
| | ТД.5 | Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| | ТД.6 | Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| | У.14 | Определять перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции |
| | D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| | ТД.1 | Разработка стратегии развития организации по увеличению объемов производства качественной, прослеживаемой и безопасной пищевой продукции, конкурентоспособной на внутреннем и внешнем рынках как составной части стратегии формирования национальной системы управления качеством пищевой продукции |
| | ТД.3 | Организация мониторинга качества пищевой продукции с учетом спектра потенциально опасных контаминантов химической и биологической природы, пищевой ценности и потребительских свойств |
| | ТД.7 | Формирование и ведение единой информационной системы безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на основе единых организационных, методологических и программно-технических принципов, обеспечивающих совместимость и взаимодействие существующих информационных реестров с информационными системами в информационно-телекоммуникационных сетях |
| | ТД.8 | Внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| | ТД.24 | Проведение исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до конечного потребителя |
| | У.2 | Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции |
| | Зн.5 | Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции |
| | Зн.7 | Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции |
| | Зн.8 | Методы проведения расчетов для проектирования систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий |
| ПКос-4.2 | | Владеет методами мониторинга, анализа и оценки критических контрольных точек и инновационно-технологических рисков при внедрении новых продуктов питания животного происхождения, в том числе с использованием цифровых средств и технологий |
| 22.002 | | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| | E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | E/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | У.1 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| | Зн.9 | Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения |
| | E/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | ТД.1 | Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения |

| | |
|--------|--|
| ТД.5 | Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление |
| ТД.6 | Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.6 | Организовывать внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения |
| У.7 | Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники по производству новых видов продуктов питания животного происхождения |
| У.12 | Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.2 | Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации |
| Зн.7 | Основы проектного управления и управления рисками при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.5 | Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| ТД.6 | Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| У.3 | Разрабатывать процедуры определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства в программах производственного контроля |
| У.5 | Разрабатывать процедуры проведения контроля функционирования технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство пищевой продукции, соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации на отдельные виды пищевой продукции |
| У.14 | Определять перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции |
| У.15 | Определять перечень критических контрольных точек параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции |
| У.17 | Определять предельные значения параметров в критических контрольных точках производства и обращения пищевой продукции |
| У.18 | Определять порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства и обращения пищевой продукции |
| Зн.18 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.3 | Организация мониторинга качества пищевой продукции с учетом спектра потенциально опасных контаминантов химической и биологической природы, пищевой ценности и потребительских свойств |
| ТД.7 | Формирование и ведение единой информационной системы безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на основе единых организационных, методологических и программно-технических принципов, обеспечивающих совместимость и взаимодействие существующих информационных реестров с информационными системами в информационно-телекоммуникационных сетях |
| ТД.8 | Внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции |
| Зн.9 | Показатели эффективности систем управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции |
| Зн.10 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции |
| Зн.11 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции |

| | |
|----------|---|
| ПКос-4.3 | Применяет современную нормативную базу в сфере обеспечения безопасности и качества продуктов питания животного происхождения |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| E/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.1 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| E/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.2 | Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| У.13 | Разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.2 | Методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации |
| Зн.4 | Показатели конкурентоспособности и потребительских качеств продуктов питания животного происхождения |
| Зн.11 | Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.1 | Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |
| ТД.2 | Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям к безопасности пищевой продукции для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции |
| ТД.4 | Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей |
| ТД.5 | Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| ТД.6 | Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| У.1 | Разрабатывать процедуры выбора технологических процессов производства пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции |
| У.14 | Определять перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции |
| У.20 | Определять периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции |
| Зн.1 | Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации пищевой продукции |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.3 | Организация мониторинга качества пищевой продукции с учетом спектра потенциально опасных контаминантов химической и биологической природы, пищевой ценности и потребительских свойств |
| ТД.7 | Формирование и ведение единой информационной системы безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на основе единых организационных, методологических и программно-технических принципов, обеспечивающих совместимость и взаимодействие существующих информационных реестров с информационными системами в информационно-телекоммуникационных сетях |
| ТД.8 | Внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| ТД.24 | Проведение исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до конечного потребителя |

| | |
|----------|---|
| ПКос-5 | Способен к проведению контроля качества продуктов питания животного происхождения, функциональных ингредиентов и упаковочных материалов с использованием современных методов исследования и экспертизы, цифровых средств и технологий для подтверждения соответствия и стандартизации |
| ПКос-5.1 | Способен организовывать контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на всех этапах прослеживаемости от поля, фермы до потребителя, в том числе с использованием цифровых средств и технологий |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| E/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.1 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| У.9 | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| E/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.4 | Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения |
| У.2 | Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| Зн.6 | Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.1 | Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |
| ТД.3 | Разработка системы прослеживаемости в целях обеспечения возможности документально установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, место происхождения, производства, изготовления пищевой продукции и пищевого сырья |
| ТД.4 | Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей |
| ТД.5 | Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| ТД.6 | Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| ТД.8 | Осуществление контроля соблюдения требований по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| У.3 | Разрабатывать процедуры определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства в программах производственного контроля |
| У.4 | Разрабатывать процедуры проведения контроля пищевой продукции и пищевого сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля |
| У.16 | Определять перечень показателей безопасности пищевого сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы |
| У.20 | Определять периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции |
| Зн.18 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.2 | Развитие методологической базы оценки соответствия качества пищевой продукции заявленным производителем показателям безопасности, потребительским свойствам, энергетической и пищевой ценности, аутентичности, способности удовлетворять потребности человека в пище в целях обеспечения сохранения здоровья человека |

| | |
|----------|---|
| ТД.4 | Усовершенствование контроля качества пищевой продукции, полученной с использованием биотехнологий, включая генно-инженерно-модифицированные организмы, генетически модифицированные микроорганизмы |
| ТД.5 | Разработка комплексных требований к единой информационной системе прослеживаемости пищевой продукции, включающих идентификацию участников на всех этапах производства и обращения пищевой продукции |
| ТД.24 | Проведение исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до конечного потребителя |
| У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции |
| Зн.10 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции |
| Зн.11 | Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в системах управления качеством технологических процессов производства пищевой продукции |
| ПКос-5.2 | Применяет знание современных методов экспертизы и контроля безопасности и качества упаковочных материалов |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| Е | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Е/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.2 | Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих на технологические функции, для придания пищевым продуктам животного происхождения определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами |
| ТД.8 | Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.2 | Проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами |
| Зн.2 | Методы исследования свойств продовольственного сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| Д | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| Д/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.2 | Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям к безопасности пищевой продукции для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции |
| ТД.4 | Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей |
| ТД.5 | Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| ТД.6 | Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| У.4 | Разрабатывать процедуры проведения контроля пищевой продукции и пищевого сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля |
| У.16 | Определять перечень показателей безопасности пищевого сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы |
| Д/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.2 | Развитие методологической базы оценки соответствия качества пищевой продукции заявленным производителем показателям безопасности, потребительским свойствам, энергетической и пищевой ценности, аутентичности, способности удовлетворять потребности человека в пище в целях обеспечения сохранения здоровья человека |
| ТД.4 | Усовершенствование контроля качества пищевой продукции, полученной с использованием биотехнологий, включая генно-инженерно-модифицированные организмы, генетически модифицированные микроорганизмы |
| ТД.6 | Внедрение современных технологий маркировки контрольными и идентификационными знаками пищевой продукции, содержащими сведения о товаре, его производителе, импортере, продавце, задействованных в обороте |

| | | |
|----------|--------|---|
| | ТД.24 | Проведение исследований в области создания критериев и показателей качества пищевой продукции, разработки технологий производства пищевой продукции, обеспечивающих сохранение ее качества от производства до конечного потребителя |
| ПКос-5.3 | | Применяет современную нормативную базу в сфере стандартизации и подтверждения соответствия продуктов питания животного происхождения |
| 22.002 | | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| | Е | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | Е/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | У.2 | Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| | У.3 | Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации |
| | Зн.11 | Виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| 22.007 | | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| | Д | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| | Д/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| | ТД.5 | Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| | ТД.6 | Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| | У.11 | Разрабатывать процедуры ведения и хранения документации на бумажных и электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям законодательства Российской Федерации |
| | Д/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| | ТД.4 | Усовершенствование контроля качества пищевой продукции, полученной с использованием биотехнологий, включая генно-инженерно-модифицированные организмы, генетически модифицированные микроорганизмы |
| ПКос-6 | | Способен определять порядок выполнения работ, осуществлять управление программами освоения новых технологий для комплексного решения инновационных проблем – от идеи до серийного производства, в том числе с использованием цифровых средств и технологий |
| ПКос-6.1 | | Организовывает работу коллектива исполнителей, определяет порядок выполнения работ коллективом исполнителей |
| 22.002 | | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| | Е | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | Е/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | ТД.3 | Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований |
| | ТД.5 | Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | ТД.6 | Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | ТД.7 | Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| | У.1 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| | У.3 | Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения |

| | |
|----------|--|
| У.9 | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.3 | Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Е/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.1 | Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения |
| ТД.2 | Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации |
| ТД.5 | Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление |
| У.10 | Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.1 | Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения |
| Зн.6 | Методы организации труда при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения |
| Зн.7 | Основы проектного управления и управления рисками при внедрении новой техники в производство новых видов продуктов питания животного происхождения |
| Зн.8 | Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| У.27 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции |
| У.35 | Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| У.8 | Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции |
| ПКос-6.2 | Управляет программами освоения новых технологий и координации работ персонала для комплексного решения инновационных проблем от идеи до серийного производства, в том числе с использованием цифровых средств и технологий |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| E/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.1 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| У.3 | Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения |
| У.9 | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.3 | Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| E/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.6 | Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | |
|----------|---|
| ТД.7 | Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения |
| У.7 | Разрабатывать программы организационно-технических мероприятий по совершенствованию организации труда и внедрению новой техники по производству новых видов продуктов питания животного происхождения |
| У.8 | Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.1 | Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |
| ТД.4 | Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей |
| ТД.5 | Разработка технического задания на создание интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| ТД.6 | Разработка комплекса мероприятий по управлению безопасностью, прослеживаемостью и качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| ТД.8 | Осуществление контроля соблюдения требований по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| У.27 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции |
| У.29 | Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции |
| У.34 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| У.35 | Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции |
| Зн.10 | Принципы стратегического планирования развития производства и обращения на рынке пищевой продукции |
| Зн.18 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.13 | Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии |
| У.4 | Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации процессов производства пищевой продукции |
| У.8 | Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции |
| У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции |
| ПКос-6.3 | Использует приемы и методы работы с персоналом, методы оценки качества и результативности труда персонала |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| E/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.1 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| У.9 | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| E/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | |
|----------|--|
| ТД.6 | Координация текущей производственной деятельности в организации, включая разработку программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролю их выполнения, в соответствии со стратегическим планом развития производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.7 | Обучение и повышение квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения |
| У.8 | Разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения |
| Зн.5 | Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| У.27 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции |
| У.35 | Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| У.8 | Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции |
| ПКос-7 | Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции, в том числе с использованием цифровых средств и технологий |
| ПКос-7.1 | Способен проводить работу по выпуску и реализации перспективных конкурентоспособных изделий, разработке планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии, в том числе с использованием цифровых средств и технологий |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| E/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.3 | Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований |
| ТД.5 | Разработка новых технологических решений, технологий, видов оборудования, средств автоматизации и механизации производства и новых видов продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами в целях обеспечения конкурентоспособности производства в соответствии со стратегическим планом развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.6 | Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.7 | Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.1 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| У.9 | Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.11 | Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения |
| У.12 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |

| | |
|--------|--|
| У.13 | Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания животного происхождения |
| Зн.1 | Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.3 | Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.10 | Показатели патентоспособности технического уровня новых технологических решений, технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки |
| E/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.1 | Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения |
| ТД.2 | Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации |
| ТД.4 | Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения |
| ТД.5 | Внедрение прогрессивных технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, средств автоматизации и механизации, управляющих программ, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения с обеспечением производства конкурентоспособной продукции и сокращения материальных и трудовых затрат на ее изготовление |
| ТД.8 | Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства продуктов питания животного происхождения для подготовки заключений о целесообразности их использования |
| У.1 | Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения |
| У.2 | Проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции |
| У.3 | Производить оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации |
| У.4 | Осуществлять корректировку рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции |
| У.5 | Выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения |
| У.12 | Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.1 | Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения |
| Зн.3 | Структура рецептурно-компонентных и технологических решений и методы их корректировки при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции |
| Зн.5 | Факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление |
| Зн.8 | Порядок оформления рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства для подготовки заключений о целесообразности их использования |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.8 | Осуществление контроля соблюдения требований по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| У.23 | Вести документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного сырья животного происхождения, на бумажных и электронных носителях информации |

| | |
|----------|--|
| У.24 | Формировать требования к процессам хранения, перевозки и реализации пищевой продукции |
| У.27 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции |
| У.29 | Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции |
| Зн.10 | Принципы стратегического планирования развития производства и обращения на рынке пищевой продукции |
| Зн.18 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.1 | Разработка стратегии развития организации по увеличению объемов производства качественной, прослеживаемой и безопасной пищевой продукции, конкурентоспособной на внутреннем и внешнем рынках как составной части стратегии формирования национальной системы управления качеством пищевой продукции |
| ТД.13 | Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии |
| У.4 | Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации процессов производства пищевой продукции |
| У.7 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции |
| ПКос-7.2 | Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества, стоимости и сроков исполнения, в том числе с использованием цифровых средств и технологий |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| Е | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Е/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.3 | Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований |
| ТД.6 | Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.7 | Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.1 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| У.5 | Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения |
| У.8 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| Зн.1 | Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения |
| Зн.3 | Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Е/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.4 | Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения |
| У.1 | Производить пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения |
| Зн.1 | Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения |

| | |
|----------|--|
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.1 | Разработка политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции |
| ТД.4 | Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей |
| У.2 | Разрабатывать процедуры выбора последовательности и точности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения пищевого сырья и пищевой продукции |
| У.7 | Разрабатывать процедуры соблюдения условий хранения и транспортирования пищевой продукции |
| У.19 | Определять установление порядка действий в случае отклонения значений показателей безопасности пищевого сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, от предельных значений |
| У.27 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции |
| У.29 | Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции |
| У.34 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| Зн.18 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.1 | Разработка стратегии развития организации по увеличению объемов производства качественной, прослеживаемой и безопасной пищевой продукции, конкурентоспособной на внутреннем и внешнем рынках как составной части стратегии формирования национальной системы управления качеством пищевой продукции |
| ТД.13 | Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии |
| У.4 | Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации процессов производства пищевой продукции |
| У.7 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений |
| У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции |
| ПКос-7.3 | Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом безопасности жизнедеятельности, в т.ч. при возникновении чрезвычайных (экстренных) ситуаций на объектах предприятия, с учетом экологической чистоты, в том числе с использованием цифровых средств и технологий |
| 22.002 | СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ |
| E | Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| E/01.7 | Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.3 | Планирование развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в организации в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения <13> на основе проведенных научных исследований |
| ТД.7 | Подбор существующего технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.1 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения |
| У.5 | Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания животного происхождения |
| У.8 | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений |

| | |
|--------|---|
| У.14 | Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.3 | Принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.13 | Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| Е/02.7 | Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| ТД.9 | Организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| У.10 | Организовывать работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.1 | Порядок проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения |
| Зн.9 | Показатели промышленной безопасности, профилактики производственного травматизма, профессиональных заболеваний на производстве новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.10 | Методы обеспечения экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях |
| Зн.15 | Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения |
| 22.007 | СПЕЦИАЛИСТ ПО БЕЗОПАСНОСТИ, ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ И КАЧЕСТВУ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ВСЕХ ЭТАПАХ ЕЕ ПРОИЗВОДСТВА |
| D | Стратегический менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке |
| D/01.7 | Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| У.27 | Использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами, в том числе при проведении экспериментов в области прогрессивных технологий производства и перспективной пищевой продукции |
| У.29 | Разрабатывать инновационные программы и проекты в области прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции |
| У.40 | Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства и обращения на рынке пищевой продукции |
| Зн.18 | Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в технологических линиях по производству пищевой продукции |
| D/02.7 | Управление развитием интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции |
| ТД.1 | Разработка стратегии развития организации по увеличению объемов производства качественной, прослеживаемой и безопасной пищевой продукции, конкурентоспособной на внутреннем и внешнем рынках как составной части стратегии формирования национальной системы управления качеством пищевой продукции |
| ТД.13 | Разработка современных технологий производства пищевых ингредиентов и технологий переработки пищевой продукции, включая биотехнологии |
| У.4 | Разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды оборудования, средства автоматизации и механизации процессов производства пищевой продукции |
| У.11 | Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции |
| У.13 | Применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства пищевой продукции |

| | | Итого | | | | | Курс 1 | | | Курс 2 | | |
|------|---|---|-------|--------------|----------|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| | | Баз.% | Вар.% | ДВ(от Вар.)% | з.е. | | Всего | Сем. 1 | Сем. 2 | Всего | Сем. 3 | Сем. 4 |
| | | | | | Не менее | Факт | | | | | | |
| | Итого (с факультативами) | | | | 98 | 124 | 64 | 24 | 40 | 60 | 25 | 35 |
| | Итого по ОП (без факультативов) | | | | 96 | 120 | 60 | 22 | 38 | 60 | 25 | 35 |
| Б1 | Дисциплины (модули) | 55% | 45% | 18.5% | 50 | 60 | 32 | 21 | 11 | 28 | 19 | 9 |
| Б1.О | Обязательная часть | | | | | 33 | 23 | 14 | 9 | 10 | 10 | |
| Б1.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | 27 | 9 | 7 | 2 | 18 | 9 | 9 |
| Б2 | Практика | 67% | 33% | 0% | 40 | 51 | 28 | 1 | 27 | 23 | 6 | 17 |
| Б2.О | Обязательная часть | | | | | 34 | 26 | 1 | 25 | 8 | 6 | 2 |
| Б2.В | Часть, формируемая участниками образовательных отношений | | | | | 17 | 2 | | 2 | 15 | | 15 |
| Б3 | Государственная итоговая аттестация | | | | 6 | 9 | | | | 9 | | 9 |
| ФТД | Факультативные дисциплины | | | | 2 | 4 | 4 | 2 | 2 | | | |
| | Учебная нагрузка (акад.час/нед) | ОП, факультативы (в период ТО) | | | | 52.4 | - | 50.1 | 53.1 | - | 53.9 | 53.4 |
| | | ОП, факультативы (в период экз. сессий) | | | | 46.1 | - | 49.2 | 33.6 | - | 49.2 | 49.9 |
| | | в период гос. экзаменов | | | | | - | | | - | | 54 |
| | Контактная работа в период ТО (акад.час/нед) | ОП | | | | 30.1 | - | 30.5 | 33.6 | - | 28 | 30.3 |
| | Суммарная контактная работа (акад. час) | Блок Б1 | | | | 1297.35 | - | 450.75 | 229.25 | - | 426.3 | 191.05 |
| | | Блок Б2 | | | | 56.33 | - | 0.33 | 48.33 | - | 2 | 5.67 |
| | | Блок Б3 | | | | 33 | - | | | - | | 33 |
| | | Блок ФТД | | | | 56.5 | - | 28.25 | 28.25 | - | | |
| | | Итого по всем блокам | | | | 1443.18 | - | 479.33 | 305.83 | - | 428.3 | 229.72 |
| | Обязательные формы промежуточной аттестации | ЭКЗАМЕН (Эк) | | | | | 3 | 2 | 1 | 6 | 3 | 3 |
| | | ЗАЧЕТ (За) | | | | | 9 | 6 | 3 | 5 | 4 | 1 |
| | | ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО) | | | | | 4 | 2 | 2 | 3 | 1 | 2 |
| | Процент ... занятий от аудиторных (%) | лекционных | | | | 37.62% | | | | | | |
| | | в интерактивной форме | | | | 15.4% | | | | | | |
| | Объем обязательной части от общего объема программы (%) | | | | | 55.8% | | | | | | |
| | Объем конт. работы от общего объема времени на реализацию дисциплин (модулей) (%) | | | | | 60.06% | | | | | | |