621-17

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Казанский национальный исследовательский технологический университет"
Институт пищевых производств и биотехнологии

УТВЕРЖДАЮ
врио ректора _____ *Казаков Ю.М.*
«07» июня 2021 г.

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 07.06.2021г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе магистратуры

19.04.03

Направление 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Инновационные технологии переработки водных биологических ресурсов
Кафедра: Пищевой инженерии малых предприятий
Факультет: Пищевой инженерии

Квалификация: магистр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Очная
Срок получения образования: 2г

Образовательный стандарт (ФГОС) № 937 от 11.08.2020

Код	*Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты*
15	РЫБОВОДСТВО И РЫБОЛОВСТВО
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
15.015	ТЕХНОЛОГ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
15.020	СПЕЦИАЛИСТ ПО КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

+	*Типы задач профессиональной деятельности*
+	научно-исследовательский
+	производственно-технологический

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____ / Султанова Д.Ш./
Начальник УМУ _____ / Лутфуллина Г.Г./
Зав.ОМг _____ / Валитова Я.Р./
Ответственный за направление _____ / Сироткин А.С./
Декан _____ / Поливанов М.А./
Зав.кафедрой _____ / Поливанов М.А./
Руководитель программы _____ / Крякунова Е.В./
Разработчик УП _____ / Крякунова Е.В./

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь					Январь				Февраль				Март					Апрель				Май				Июнь					Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I										*								* * * * * *	* * * * К К	Э	Э	К				*								Э Э Э Э Э Э	П П П П П *	П	П	П	П	П П П П * П	П	П	П	П	П К К К К	К	К	К	К	К	К
II										п * п п п п		п п п п	У	У	У	У	У	У * У * * *	* * * * У У	Э	К	П	П	П	П	* П П П П П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П П П П П П	Д Д Д Д Д * Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение и практики	17 2/6	11 5/6	29 1/6	11 4/6		11 4/6	40 5/6
Э	Экзаменационные сессии	2	5/6	2 5/6	1		1	3 5/6
У	Учебная практика				6		6	6
П	Производственная практика		10	10		16	16	26
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
К	Каникулы	1 2/6	6 4/6	8	1	8 2/6	9 2/6	17 2/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	4 (24 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		22	30	**52**	21	31	**52**	104
Студентов								
Групп								

ПланСвод Учебный план магистратуры '19.04.03_2021_рыба_ПИМП.plx', код направления 19.04.03, направленность (профиль) : Инновационные технологии переработки водных биологиче

-	-	-	Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра	
															Семест	Семест	Семест	Семест		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
Блок 1.Дисциплины (модули)						58	58	2088	2088	1256	680	670	162		30	15	13			
Обязательная часть						28	28	1008	1008	635	365	319	54		14	9	5			
+	Б1.О.01	Профессионально-ориентированный иностранный язык			1	3	3	108	108	72	36	36			3				17	Иностранных языков в профессиональной коммуникации
+	Б1.О.02	Инженерная педагогика и психология		1		3	3	108	108	81	45	27			3				14	Инженерной педагогики и психологии
+	Б1.О.03	Экономический анализ и управление производством		1		3	3	108	108	72	36	36			3				92	Бизнес- статистики и экономики
+	Б1.О.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания		2		3	3	108	108	84	48	24				3			85	Технология мясных и молочных продуктов
+	Б1.О.05	Современные методы исследований сырья и продукции питания		1		3	3	108	108	54	36	54			3				56	Технологии пищевых производств
+	Б1.О.06	Управление качеством продукции животного происхождения	2			4	4	144	144	84	48	33	27			4			85	Технология мясных и молочных продуктов
+	Б1.О.07	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов		3		2	2	72	72	36	18	36					2		85	Технология мясных и молочных продуктов
+	Б1.О.08	Инженерная реология пищевых продуктов		1		2	2	72	72	52	34	20			2				85	Технология мясных и молочных
+	Б1.О.09	Методология науки о пище и питании	3			3	3	108	108	48	30	33	27				3		85	Технология мясных и молочных
+	Б1.О.10	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов		2		2	2	72	72	52	34	20				2			85	Технология мясных и молочных продуктов
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						30	30	1080	1080	621	315	351	108		16	6	8			
+	Б1.В.01	Современные технологии производства продукции из водных биологических ресурсов	1			4	4	144	144	90	54	27	27		4				40	Пищевой инженерии малых предприятий
+	Б1.В.02	Проектирование и реконструкция пищевых предприятий	1			3	3	108	108	54	36	27	27		3				40	Пищевой инженерии малых предприятий
+	Б1.В.03	Технический анализ и контроль продуктов из водных биологических ресурсов	3			5	5	180	180	108	54	45	27				5		40	Пищевой инженерии малых предприятий
+	Б1.В.04	Санитария и гигиена производства продуктов из водных биологических ресурсов		2		3	3	108	108	72	36	36				3			40	Пищевой инженерии малых предприятий
+	Б1.В.05	Технология кормов для гидробионтов		1		3	3	108	108	63	27	45			3				40	Пищевой инженерии малых
+	Б1.В.06	Тара и упаковка продуктов из водных биологических ресурсов	1			3	3	108	108	54	27	27	27		3				40	Пищевой инженерии малых предприятий
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**		**3**		3	**3**	**108**	**108**	**72**	**36**	**36**					3			
+	Б1.В.ДВ.01.01	Системы инженерной защиты окружающей среды		3		3	3	108	108	72	36	36					3		40	Пищевой инженерии малых предприятий
-	Б1.В.ДВ.01.02	Утилизация отходов рыбоперерабатывающего предприятия		3		3	3	108	108	72	36	36					3		40	Пищевой инженерии малых предприятий
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)**		**1**		3	**3**	**108**	**108**	**63**	**27**	**45**			3					
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы рыбоводства, искусственное воспроизводство рыб		1		3	3	108	108	63	27	45			3				40	Пищевой инженерии малых предприятий
-	Б1.В.ДВ.02.02	Рыбохозяйственная гидротехника		1		3	3	108	108	63	27	45			3				40	Пищевой инженерии малых
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)**		**2**		3	**3**	**108**	**108**	**45**	**18**	**63**				3				
+	Б1.В.ДВ.03.01	Рациональное использование водных биологических ресурсов		2		3	3	108	108	45	18	63				3			40	Пищевой инженерии малых предприятий
-	Б1.В.ДВ.03.02	Сырьевая база отрасли		2		3	3	108	108	45	18	63				3			40	Пищевой инженерии малых
Блок 2.Практика						53	53	1908	1908	1746	1746	162				15	14	24		
Обязательная часть						20	20	720	720	720	720							20		
+	Б2.О.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)			4	20	20	720	720	720	720							20	40	Пищевой инженерии малых предприятий
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						33	33	1188	1188	1026	1026	162				15	14	4		

ПланСвод Учебный план магистратуры '19.04.03_2021_рыба_ПИМП.plx', код направления 19.04.03, направленность (профиль) : Инновационные технологии переработки водных биологиче

-	-	-	Форма контроля			з.е.		Итого акад.часов							Курс 1		Курс 2		Закрепленная кафедра	
															Семест	Семест	Семест	Семест		
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Экспертное	По плану	Конт. раб.	Ауд.	СР	Контроль	Пр. подгот	з.е.	з.е.	з.е.	з.е.	Код	Наименование
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская практика)			2	15	15	540	540	540	540					15			40	Пищевой инженерии малых предприятий
+	Б2.В.02(У)	Учебная практика (педагогическая практика)			3	9	9	324	324	324	324						9		40	Пищевой инженерии малых предприятий
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)(рассредоточенная)			3	5	5	180	180	18	18	162					5		40	Пищевой инженерии малых предприятий
+	Б2.В.04(П)	Производственная практика (преддипломная практика)			4	4	4	144	144	144	144							4	40	Пищевой инженерии малых предприятий
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9	324	324	324	324							9		
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				9	9	324	324	324	324							9	40	Пищевой инженерии малых предприятий
ФТД.Факультативные дисциплины						2	2	72	72	42	24	30				2				
+	ФТД.01	Основы экологии и биологии гидробионтов		2		1	1	36	36	21	12	15				1			40	Пищевой инженерии малых
+	ФТД.02	Управление жизненным циклом продукции		2		1	1	36	36	21	12	15				1			40	Пищевой инженерии малых

План Учебный план магистратуры '19.04.03_2021_рыба_ПИМП.plx', код направления 19.04.03, направленность (профиль) : Инновационные технологии переработки водных биологических

-	-	-	Форма контроля			з.е.		-	Итого акад.часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Интер часы
Блок 1.Дисциплины (модули)						58	58		2088	2088	1256	670	162	136
Обязательная часть						28	28		1008	1008	635	319	54	76
+	Б1.О.01	Профессионально-ориентированный иностранный язык			1	3	3	36	108	108	72	36		8
+	Б1.О.02	Инженерная педагогика и психология		1		3	3	36	108	108	81	27		10
+	Б1.О.03	Экономический анализ и управление производством		1		3	3	36	108	108	72	36		8
+	Б1.О.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания		2		3	3	36	108	108	84	24		8
+	Б1.О.05	Современные методы исследований сырья и продукции питания		1		3	3	36	108	108	54	54		2
+	Б1.О.06	Управление качеством продукции животного происхождения	2			4	4	36	144	144	84	33	27	8
+	Б1.О.07	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов		3		2	2	36	72	72	36	36		8
+	Б1.О.08	Инженерная реология пищевых продуктов		1		2	2	36	72	72	52	20		8
+	Б1.О.09	Методология науки о пище и питании	3			3	3	36	108	108	48	33	27	8
+	Б1.О.10	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов		2		2	2	36	72	72	52	20		8
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						30	30		1080	1080	621	351	108	60
+	Б1.В.01	Современные технологии производства продукции из водных биологических ресурсов	1			4	4	36	144	144	90	27	27	10
+	Б1.В.02	Проектирование и реконструкция пищевых предприятий	1			3	3	36	108	108	54	27	27	10
+	Б1.В.03	Технический анализ и контроль продуктов из водных биологических ресурсов	3			5	5	36	180	180	108	45	27	4
+	Б1.В.04	Санитария и гигиена производства продуктов из водных биологических ресурсов		2		3	3	36	108	108	72	36		6
+	Б1.В.05	Технология кормов для гидробионтов		1		3	3	36	108	108	63	45		6
+	Б1.В.06	Тара и упаковка продуктов из водных биологических ресурсов	1			3	3	36	108	108	54	27	27	6
+	Б1.В.ДВ.01	**Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)**		**3**		3	**3**		**108**	**108**	**72**	**36**		**4**
+	Б1.В.ДВ.01.01	Системы инженерной защиты окружающей среды		3		3	3	36	108	108	72	36		4
-	Б1.В.ДВ.01.02	Утилизация отходов рыбоперерабатывающего предприятия		3		3	3	36	108	108	72	36		4
+	Б1.В.ДВ.02	**Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)**		**1**		3	**3**		**108**	**108**	**63**	**45**		**8**
+	Б1.В.ДВ.02.01	Основы рыбоводства, искусственное воспроизводство рыб		1		3	3	36	108	108	63	45		8
-	Б1.В.ДВ.02.02	Рыбохозяйственная гидротехника		1		3	3	36	108	108	63	45		8
+	Б1.В.ДВ.03	**Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)**		**2**		3	**3**		**108**	**108**	**45**	**63**		**6**
+	Б1.В.ДВ.03.01	Рациональное использование водных биологических ресурсов		2		3	3	36	108	108	45	63		6
-	Б1.В.ДВ.03.02	Сырьевая база отрасли		2		3	3	36	108	108	45	63		6
Блок 2.Практика						53	53		1908	1908	1746	162		
Обязательная часть						20	20		720	720	720			
+	Б2.О.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)			4	20	20	36	720	720	720			
Часть, формируемая участниками образовательных отношений						33	33		1188	1188	1026	162		

План Учебный план магистратуры '19.04.03_2021_рыба_ПИМП.plx', код направления 19.04.03, направленность (профиль) : Инновационные технологии переработки водных биологических

Курс 1																Курс 2															
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4							
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль
30	1080	105	36	217	297	344	81	15	540	48	24	112	153	176	27	13	468	42	60	36	126	150	54								
14	504	42	18	127	144	173		9	324	30		100	90	77	27	5	180	12		36	36	69	27								
3	108			36	36	36																									
3	108	9		36	36	27																									
3	108	9		27	36	36																									
								3	108	12		36	36	24																	
3	108	18	18		18	54																									
								4	144	12		36	36	33	27																
																2	72	6		12	18	36									
2	72	6		28	18	20																									
																3	108	6		24	18	33	27								
								2	72	6		28	18	20																	
16	576	63	18	90	153	171	81	6	216	18	24	12	63	99		8	288	30	60		90	81	27								
4	144	18	18	18	36	27	27																								
3	108	18		18	18	27	27																								
																5	180	18	36		54	45	27								
								3	108	12	24		36	36																	
3	108	9		18	36	45																									
3	108	9		18	27	27	27																								
																3	**108**	**12**	**24**		**36**	**36**									
																3	108	12	24		36	36									
																3	108	12	24		36	36									
3	**108**	**9**		**18**	**36**	**45**																									
3	108	9		18	36	45																									
3	108	9		18	36	45																									
								3	**108**	**6**		**12**	**27**	**63**																	
								3	108	6		12	27	63																	
								3	108	6		12	27	63																	
								15	540			540				14	504			342		162		24	864			864			
																								20	720			720			
																								20	720			720			
								15	540			540				14	504			342		162		4	144			144			

План Учебный план магистратуры '19.04.03_2021_рыба_ПИМП.plx', код направления 19.04.03, направленность (профиль) : Инновационные технологии переработки водных биологических

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
17	Иностранных языков в профессиональной коммуникации	УК-4; УК-5
14	Инженерной педагогики и психологии	УК-1; УК-5; УК-6; ОПК-6
92	Бизнес- статистики и экономики	УК-2; УК-3; ОПК-1
85	Технология мясных и молочных продуктов	ОПК-1; ОПК-2
56	Технологии пищевых производств	ОПК-5
85	Технология мясных и молочных продуктов	УК-1; ОПК-3
85	Технология мясных и молочных продуктов	ОПК-5
85	Технология мясных и молочных	ОПК-4
85	Технология мясных и молочных	ОПК-3
85	Технология мясных и молочных продуктов	УК-2; ОПК-4
40	Пищевой инженерии малых предприятий	ПК-2; ПК-3
40	Пищевой инженерии малых предприятий	ПК-4
40	Пищевой инженерии малых предприятий	ПК-2
40	Пищевой инженерии малых предприятий	ПК-2
40	Пищевой инженерии малых	ПК-2
40	Пищевой инженерии малых предприятий	ПК-2
		ПК-3; ПК-4
40	Пищевой инженерии малых предприятий	ПК-3; ПК-4
40	Пищевой инженерии малых предприятий	ПК-3; ПК-4
		ПК-3
40	Пищевой инженерии малых предприятий	ПК-3
40	Пищевой инженерии малых	ПК-3
		ПК-1; ПК-3
40	Пищевой инженерии малых предприятий	ПК-1; ПК-3
40	Пищевой инженерии малых	ПК-1; ПК-3
40	Пищевой инженерии малых предприятий	УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-2; ОПК-5

План Учебный план магистратуры '19.04.03_2021_рыба_ПИМП.plx', код направления 19.04.03, направленность (профиль) : Инновационные технологии переработки водных биологических

-	-	-	Форма контроля			з.е.		-	Итого акад.часов					
Считать в плане	Индекс	Наименование	Экзамен	Зачет	Зачет с оц.	Экспертное	Факт	Часов в з.е.	Экспертное	По плану	Конт. раб.	СР	Контроль	Интер часы
+	Б2.В.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская практика)			2	15	15	36	540	540	540			
+	Б2.В.02(У)	Учебная практика (педагогическая практика)			3	9	9	36	324	324	324			
+	Б2.В.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)(рассредоточенная)			3	5	5	36	180	180	18	162		
+	Б2.В.04(П)	Производственная практика (преддипломная практика)			4	4	4	36	144	144	144			
Блок 3.Государственная итоговая аттестация						9	9		324	324	324			
+	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы				9	9	36	324	324	324			
ФТД.Факультативные дисциплины						2	2		72	72	42	30		
+	ФТД.01	Основы экологии и биологии гидробионтов		2		1	1	36	36	36	21	15		
+	ФТД.02	Управление жизненным циклом продукции		2		1	1	36	36	36	21	15		

План Учебный план магистратуры '19.04.03_2021_рыба_ПИМП.plx', код направления 19.04.03, направленность (профиль) : Инновационные технологии переработки водных биологических

Курс 1																Курс 2															
Семестр 1								Семестр 2								Семестр 3								Семестр 4							
з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль	з.е.	Итого	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР	Контроль
								15	540			540																			
																9	324			324											
																5	180			18		162									
																								4	144			144			
																								9	324			324			
																								9	324			324			
								2	72	12		12	18	30																	
								1	36	6		6	9	15																	
								1	36	6		6	9	15																	

План Учебный план магистратуры '19.04.03_2021_рыба_ПИМП.plx', код направления 19.04.03, направленность (профиль) : Инновационные технологии переработки водных биологических

Закрепленная кафедра		-
Код	Наименование	Компетенции
40	Пищевой инженерии малых предприятий	ПК-1; ПК-2
40	Пищевой инженерии малых предприятий	УК-3; УК-6
40	Пищевой инженерии малых предприятий	ПК-1; ПК-3
40	Пищевой инженерии малых предприятий	ПК-1; ПК-3; ПК-4
40	Пищевой инженерии малых предприятий	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
40	Пищевой инженерии малых	ПК-2
40	Пищевой инженерии малых	ПК-3

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК
УК-1.1	Знает основы системного подхода для решения поставленных задач	-
УК-1.2	Умеет разрабатывать и содержательно аргументировать стратегию решения проблемной ситуации на основе системного подхода	-
УК-1.3	Владеет навыками поиска необходимой информации, её критического анализа и обобщения результатов анализа для выработки стратегии действий	-
Б1.О.02	Инженерная педагогика и психология	
Б1.О.06	Управление качеством продукции животного происхождения	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК
УК-2.1	Знает подходы к реализации экономического и проектного анализа; особенности реализации проектной деятельности и критерии экономической эффективности реализации проекта	-
УК-2.2	Умеет применять показатели эффективности при разработке проекта с учетом целевых состояний и альтернативных вариантов реализации; проводить оценку потребности в ресурсах и эффективности проекта	-
УК-2.3	Владеет технологиями решения задач управления проектом на всех этапах его жизненного цикла	-
Б1.О.03	Экономический анализ и управление производством	
Б1.О.10	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов	
Б3.01	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	Знает принципы, технологии и методы выработки стратегии командной работы	-
УК-3.2	Умеет вырабатывать стратегию командной работы для достижения поставленной цели	-
УК-3.3	Владеет навыками организации эффективного делового взаимодействия, управления командной работой	-
Б1.О.03	Экономический анализ и управление производством	
Б2.О.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.02(У)	Учебная практика (педагогическая практика)	
Б3.01	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	Знает возможности и инструменты современных коммуникативных технологий для академического и профессионального взаимодействия, в том числе на иностранном языке	-
УК-4.2	Умеет применять широкий спектр современных коммуникативных технологий в профессиональной сфере, использовать приемы и методы различных коммуникаций адекватно задачам совместной академической и профессиональной деятельности, в том числе на иностранном языке	-
УК-4.3	Владеет навыками применения современных коммуникативных технологий, включая информационно-коммуникационные, для взаимодействия в академической и профессиональной среде, в том числе на иностранном языке	-
Б1.О.01	Профессионально-ориентированный иностранный язык	
Б2.О.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	

Индекс	Содержание	Тип
Б3.01	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 особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем	-
УК-5.2	Умеет выстраивать социальное и профессиональное взаимодействие с учётом особенностей деловой и общей культуры представителей различных социальных групп	-
УК-5.3	Владеет навыками создания недискриминационной межкультурной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач	-
Б1.О.01	Профессионально-ориентированный иностранный язык	
Б1.О.02	Инженерная педагогика и психология	
Б3.01	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 способы оценки своих ресурсов и потребностей, пути самосовершенствования	-
УК-6.2	Умеет определить приоритеты личной и профессиональной эффективности, построить индивидульную стратегию профессионально-личностного развития	-
УК-6.3	Владеет навыками управления собственной профессиональной деятельностью, основанной на адаптации к мобильному рынку труда, индивидуальной стратегии профессионально-личностного развития	-
Б1.О.02	Инженерная педагогика и психология	
Б2.О.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б2.В.02(У)	Учебная практика (педагогическая практика)	
Б3.01	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	Знает принципы, методы и инструменты разработки конкурентных стратегий развития предприятия, в том числе в области инноваций	-
ОПК-1.2	Умеет проводить стратегический анализ деятельности предприятия и оценивать его конкурентоспособность	-
ОПК-1.3	Владеет навыками планирования мероприятий в области инновационного развития и повышения конкурентоспособности предприятия	-
Б1.О.03	Экономический анализ и управление производством	
Б1.О.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б3.01	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	Знает основные принципы и методы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения	-
ОПК-2.2	Умеет применять на практике различные средства по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	-
ОПК-2.3	Владеет навыками разработки и внедрения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	-

Индекс	Содержание	Тип
Б1.О.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания	
Б2.О.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б3.01	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	Знает химический состав пищевых продуктов, соотношение питательных веществ в ни, основные принципы рационального и лечебного питания, а также подвиды этих видов питания: профилактическое, функциональное и обогащенное, основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	-
ОПК-3.2	Умеет определять пищевую и энергетическую ценность продуктов питания, составлять и модифицировать рацион питания с учетом пола, возраста и деятельности человека, проводить анализ рациона питания с последующей его коррекцией по отдельным составляющим, составлять техническую документацию , а также документацию установленной отчетности по утвержденным формам	-
ОПК-3.3	Владет способами коррекции энергетической и пищевой ценности рациона питания и отдельных пищевых продуктов для различных групп населения, навыком работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе и их использования в профессиональной деятельности	-
Б1.О.06	Управление качеством продукции животного происхождения	
Б1.О.09	Методология науки о пище и питании	
Б3.01	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	Знает методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ, методы и принципы расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения	-
ОПК-4.2	Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов и разрабатывать математические модели для исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и улучшения качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, разрабатывать новые технологические решения и технологии производства и новые виды продуктов питания животного происхождения с учетом знаний структурно-механических свойств сырья	-
ОПК-4.3	Владеет навыками создания математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, разработки новых технологических решений и технологий производства продуктов питания животного происхождения с заданным составом и свойствами	-
Б1.О.08	Инженерная реология пищевых продуктов	
Б1.О.10	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов	
Б3.01	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

Индекс	Содержание	Тип
ОПК-5.1	Знает современные принципы, подходы и методы комплексной оценки состава, свойств, качества, пищевой и биологической ценности, безопасности сырья и готовых продуктов для получения биологически ценных, экологически безопасных продуктов с широким спектром потребительских свойств, общие понятия об идентификации и фальсификации продовольственных товаров, объекты, субъекты, средства и методы идентификации и фальсификации	-
ОПК-5.2	Умеет эксплуатировать современное оборудование и приборы, предназначенные для исследования и контроля качества продукции из сырья животного происхождения, использовать приемы системного анализа при оценке качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений свойств в процессе переработки и хранения продуктов, составлять акты идентификационной экспертизы	-
ОПК-5.3	Владеет навыками отбора проб продуктов, способами и методами проведения идентификационной экспертизы продовольственных товаро, экспертизы соответствия нормативной документации, по которой вырабатываются товары, методами стандартных испытаний по определению химического и элементарного состава пищевого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, методами определения макро- и микронутриентов и воды в пищевых продуктах, современными экспресс-методами анализа сырья животного происхождения и продуктов на его основе	-
Б1.О.05	Современные методы исследований сырья и продукции питания	
Б1.О.07	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	
Б2.О.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	
Б3.01	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	Знает основы педагогического процесса и его влияние на социальное формирование личности, методы, приемы, средства организации и управления педагогическим процессом	-
ОПК-6.2	Умеет выбирать наиболее целесообразные приемы, формы, методы и средства для решения психолого-педагогических задач, применять полученные знания о принципах, содержании, методах и средствах обучения и воспитания в профессиональной деятельности	-
ОПК-6.3	Владеет системой знаний о сфере образования, сущности образовательных процессов, понятийно-категориальным аппаратом педагогической науки, инструментарием педагогического анализа и проектирования	-
Б1.О.02	Инженерная педагогика и психология	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-1	Способен планировать и проводить научно-исследовательские работы в области производства продуктов питания из водных биологических ресурсов	ПК
ПК-1.1	Знает российские и международные нормативные документы в области производства продуктов питания из водных биологических ресурсов; отечественные и международные достижения в области производства продукции из водных биологических ресурсов и перспективы развития отрасли	-
ПК-1.2	Умеет оценивать эффективность технологических процессов производства продукции из водных биологических ресурсов; анализировать и прогнозировать технико-экономические и экологические показатели производства продукции из водных биологических ресурсов	-
ПК-1.3	Владеет навыками организации и проведения научно-исследовательских работ, технического и методического руководства проектированием продукции из водных биологических ресурсов	-
Б1.В.ДВ.03.01	Рациональное использование водных биологических ресурсов	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.03.02	Сырьевая база отрасли	
Б2.В.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская практика)	
Б2.В.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)(рассредоточенная)	
Б2.В.04(П)	Производственная практика (преддипломная практика)	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Способен организовывать и осуществлять работу по техническому контролю качества продукции из водных биологических ресурсов	ПК
ПК-2.1	Знает нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества пищевой продукции; требования, предъявляемые к сырью, материалам, полуфабрикатам, комплектующим изделиям и готовой продукции; содержание и режимы технологических процессов производства продуктов из водных биологических ресурсов	-
ПК-2.2	Умеет определять этапы производственного процесса, влияющие на формирование качественных характеристик пищевых продуктов из водных биологических ресурсов; осуществлять подбор и внедрение новых усовершенствованных методов и методик испытаний качества пищевых продуктов из водных биологических ресурсов; оформлять производственно-техническую документацию в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами и положениями	-
ПК-2.3	Владеет навыками организации и проведения оценки качества продукции из водных биологических ресурсов; навыками выявления причин возникновения брака продукции и их устранения	-
Б1.В.01	Современные технологии производства продукции из водных биологических ресурсов	
Б1.В.03	Технический анализ и контроль продуктов из водных биологических ресурсов	
Б1.В.04	Санитария и гигиена производства продуктов из водных биологических ресурсов	
Б1.В.05	Технология кормов для гидробионтов	
Б1.В.06	Тара и упаковка продуктов из водных биологических ресурсов	
Б2.В.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская практика)	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.01	Основы экологии и биологии гидробионтов	
ПК-3	Способен осуществлять разработку и внедрение конкурентоспособной продукции из водных биологических ресурсов	ПК
ПК-3.1	Знает нормы расхода сырья, материалов, энерго- и трудозатрат на производство продукции из водных биологических ресурсов; принципы управления жизненным циклом продукции, принципы расчетов материальных и энергетических балансов производства продукции из водных биологических ресурсов	-
ПК-3.2	Умеет разрабатывать способы и режимы технологической обработки водных биологических ресурсов; разрабатывать и осуществлять мероприятия по повышению конкурентоспособности продукции из водных биологических ресурсов; адаптировать новую технику и технологию к условиям производства, рассчитывать производственную мощность технологического оборудования, коэффициенты загрузки и сменности работы технологического оборудования	-
ПК-3.3	Владеет навыками разработки технического задания на проектирование пищевой продукции из водных биологических ресурсов; навыками внедрения ресурсо- и природосберегающих малоотходных и безотходных технологий	-
Б1.В.01	Современные технологии производства продукции из водных биологических ресурсов	
Б1.В.ДВ.01.01	Системы инженерной защиты окружающей среды	
Б1.В.ДВ.01.02	Утилизация отходов рыбоперерабатывающего предприятия	

Индекс	Содержание	Тип
Б1.В.ДВ.02.01	Основы рыбоводства, искусственное воспроизводство рыб	
Б1.В.ДВ.02.02	Рыбохозяйственная гидротехника	
Б1.В.ДВ.03.01	Рациональное использование водных биологических ресурсов	
Б1.В.ДВ.03.02	Сырьевая база отрасли	
Б2.В.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)(рассредоточенная)	
Б2.В.04(П)	Производственная практика (преддипломная практика)	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ФТД.02	Управление жизненным циклом продукции	
ПК-4	Способен осуществлять проектирование, реконструкцию и модернизацию производств продукции из водных биологических ресурсов	ПК
ПК-4.1	Знает принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания из водных биологических ресурсов; принципы рационального использования водных биологических ресурсов и защиты окружающей среды при разработке новых и модернизации существующих технологий производства продуктов питания из водных биологических ресурсов; состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств; принципы освоения новой техники и технологических процессов	-
ПК-4.2	Умеет определять целесообразность реконструкции и модернизации действующих производств продукции из водных биологических ресурсов; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продукции из водных биологических ресурсов; осуществлять технологические расчеты при проектировании новых и модернизации существующих производств продукции из водных биологических ресурсов	-
ПК-4.3	Владеет навыками оптимизации параметров технологических процессов производства продуктов питания; навыками внедрения АСУТП в производство; навыками расчета технико-экономической эффективности производства продукции из водных биологических ресурсов; навыками анализа влияния новых технологий и новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и качество продуктов из водных биологических ресурсов	-
Б1.В.02	Проектирование и реконструкция пищевых предприятий	
Б1.В.ДВ.01.01	Системы инженерной защиты окружающей среды	
Б1.В.ДВ.01.02	Утилизация отходов рыбоперерабатывающего предприятия	
Б2.В.04(П)	Производственная практика (преддипломная практика)	
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.О	Обязательная часть	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6
Б1.О.01	Профессионально-ориентированный иностранный язык	УК-4; УК-5
Б1.О.02	Инженерная педагогика и психология	УК-1; УК-5; УК-6; ОПК-6
Б1.О.03	Экономический анализ и управление производством	УК-2; УК-3; ОПК-1
Б1.О.04	Высокотехнологичные производства продуктов питания	ОПК-1; ОПК-2
Б1.О.05	Современные методы исследований сырья и продукции питания	ОПК-5
Б1.О.06	Управление качеством продукции животного происхождения	УК-1; ОПК-3
Б1.О.07	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	ОПК-5
Б1.О.08	Инженерная реология пищевых продуктов	ОПК-4
Б1.О.09	Методология науки о пище и питании	ОПК-3
Б1.О.10	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов	УК-2; ОПК-4
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б1.В.01	Современные технологии производства продукции из водных биологических ресурсов	ПК-2; ПК-3
Б1.В.02	Проектирование и реконструкция пищевых предприятий	ПК-4
Б1.В.03	Технический анализ и контроль продуктов из водных биологических ресурсов	ПК-2
Б1.В.04	Санитария и гигиена производства продуктов из водных биологических ресурсов	ПК-2
Б1.В.05	Технология кормов для гидробионтов	ПК-2
Б1.В.06	Тара и упаковка продуктов из водных биологических ресурсов	ПК-2
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.01.01	Системы инженерной защиты окружающей среды	ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.01.02	Утилизация отходов рыбоперерабатывающего предприятия	ПК-3; ПК-4
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-3
Б1.В.ДВ.02.01	Основы рыбоводства, искусственное воспроизводство рыб	ПК-3
Б1.В.ДВ.02.02	Рыбохозяйственная гидротехника	ПК-3
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-1; ПК-3
Б1.В.ДВ.03.01	Рациональное использование водных биологических ресурсов	ПК-1; ПК-3

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план магистратуры '19.04.03_2021_рыба_ПИМП.plx', код направления 19.04.03, год начала подготовки 2021

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1.В.ДВ.03.02	Сырьевая база отрасли	ПК-1; ПК-3
Б2	Практика	УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-2; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.О	Обязательная часть	УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-2; ОПК-5
Б2.О.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	УК-3; УК-4; УК-6; ОПК-2; ОПК-5
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-3; УК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б2.В.01(П)	Производственная практика (научно-исследовательская практика)	ПК-1; ПК-2
Б2.В.02(У)	Учебная практика (педагогическая практика)	УК-3; УК-6
Б2.В.03(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)(рассредоточенная)	ПК-1; ПК-3
Б2.В.04(П)	Производственная практика (преддипломная практика)	ПК-1; ПК-3; ПК-4
Б3	Государственная итоговая аттестация	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-2; ПК-3
ФТД.01	Основы экологии и биологии гидробионтов	ПК-2
ФТД.02	Управление жизненным циклом продукции	ПК-3

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
15	РЫБОВОДСТВО И РЫБОЛОВСТВО		
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4	
E	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4	Высшее образование - магистратура
E/01.7	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4	
ТД.1	Проведение маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультур	ПК-1	
ТД.2	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых пищевых изделий с заданными функциональным составом и свойствами	ПК-2	
ТД.3	Разработка рецептур полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-3	
ТД.4	Разработка способов и режимов (параметров) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-3	
ТД.5	Сокращение расхода сырья, материалов, затрат в целях повышения производительности труда в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-3	
ТД.6	Внедрение ресурсо- и природосберегающих малоотходных и безотходных технологий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-3; ПК-4	
ТД.7	Осуществление технологического нормирования в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-3	
ТД.8	Управление развитием производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с требованиями в области здорового питания населения	ПК-1; ПК-4	
ТД.9	Создание математических моделей исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и повышения качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-4	
ТД.10	Разработка новых технологических решений, средств автоматизации и механизации производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданным составом и свойствами	ПК-4	
ТД.11	Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-4	

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
ТД.12	Подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-4	
ТД.13	Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе современных информационно-измерительных комплексов контроля качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-2	
Е/02.7	Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4	
ТД.3	Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в целях оптимизации затрат и повышения качества производимой продукц	ПК-4	
ТД.4	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-1; ПК-2; ПК-3	
ТД.6	Актуализация методов и методик проведения анализов и испытаний в рамках системы управления качеством производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-2	
ТД.10	Оперативное руководство производственной лабораторией исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-2	
ТД.11	Разработка предложений по реконструкции и модернизации технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-3; ПК-4	
ТД.12	Разработка планировок и организации новых цехов и участков по производству новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-4	
ТД.13	Выполнение расчетов производственной мощности технологического оборудования по производству новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-3	
ТД.14	Проектирование технологических систем комплексной механизации и автоматизации производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-4	
ТД.15	Внедрение прогрессивных технологических процессов и режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-3	
ТД.16	Разработка программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей	ПК-3; ПК-4	

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
ТД.18	Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для подготовки заключений о целесообразности их использования	ПК-1; ПК-4	
ТД.19	Разработка и контроль выполнения мероприятий по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ПК-3; ПК-4	
15.015	ТЕХНОЛОГ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ	ПК-1; ПК-3; ПК-4	
C	Совершенствование технологии, разработка и внедрение конкурентоспособной продукции из рыбы и морепродуктов	ПК-1; ПК-3; ПК-4	Высшее образование - магистратура или специалитет
C/01.7	Совершенствование технологии продукции из рыбы и морепродуктов	ПК-3	
ТД.1	Разработка способов и режимов (параметров) технологической обработки рыбы и морепродуктов	ПК-3	
ТД.2	Сокращение расхода сырья, материалов, затрат, повышение производительности труда в организации	ПК-3	
ТД.3	Разработка рецептур полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции	ПК-3	
ТД.4	Внедрение ресурсо- и природосберегающих малоотходных и безотходных технологий	ПК-3	
ТД.5	Внесение и утверждение изменений в технологическую документацию в связи с пересмотром технологических процессов и режимов производства	ПК-3	
ТД.6	Осуществление технологического нормирования в производстве продуктов из рыбы и морепродуктов	ПК-3	
C/02.7	Модификация и разработка конкурентоспособной продукции из рыбы и морепродуктов	ПК-1; ПК-3	
ТД.1	Участие в маркетинговых исследованиях по оценке потребительских предпочтений и привлекательности продукции из рыбы и морепродуктов	ПК-3	
ТД.2	Разработка мероприятий по повышению конкурентоспособности продуктов	ПК-3	
ТД.3	Проведение исследовательских и экспериментальных работ с целью модификации или разработки новой продукции	ПК-1	
ТД.4	Внесение предложений о патентовании разработанных продуктов	ПК-1	
C/03.7	Проектная деятельность в области производства продукции из рыбы и морепродуктов	ПК-3; ПК-4	
ТД.1	Разработка предложений по реконструкции и модернизации действующих цехов и участков	ПК-4	
ТД.2	Участие в разработке планировок и организации новых цехов и участков	ПК-4	
ТД.3	Руководство работой по специализации и освоению проектируемых цехов и участков	ПК-4	

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
ТД.4	Руководство работами по внедрению новой техники в организации	ПК-3; ПК-4	
ТД.5	Выполнение расчетов производственной мощности технологического оборудования	ПК-3	
ТД.6	Определение коэффициентов загрузки и сменности работы технологического оборудования	ПК-3	
ТД.7	Участие в проектировании и внедрении технологических систем комплексной механизации и автоматизации производства	ПК-4	
15.020	СПЕЦИАЛИСТ ПО КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ	ПК-2; ПК-3	
C	Руководство работами по повышению качества производства продукции из рыбы и морепродуктов, разработка и внедрение программ производственного контроля	ПК-2; ПК-3	Высшее образование - специалитет, магистратура
C/02.7	Совершенствование системы менеджмента качества, принятой в организации по производству продукции из рыбы и морепродуктов, управление ею	ПК-2	
ТД.2	Организация процесса разработки нормативных и методических документов в области управления качеством продукции из рыбы и морепродуктов	ПК-2	
ТД.3	Осуществление руководства специалистами по контролю качества продукции из рыбы и морепродуктов	ПК-2	
ТД.5	Контроль производства с целью недопущения фальсификации продукции из рыбы и морепродуктов	ПК-2	
C/03.7	Разработка мероприятий по совершенствованию качества продукции из рыбы и морепродуктов и внедрению нового ассортимента	ПК-2; ПК-3	
ТД.1	Корректировка показателей качества продукции в технической документации в связи с их улучшением	ПК-2	
ТД.2	Анализ информации, полученной на различных этапах производства продукции, и показателей качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию	ПК-2	
ТД.3	Разработка нового ассортимента	ПК-3	
ТД.5	Проведение мероприятий, связанных с внедрением технической документации на продукцию из рыбы и морепродуктов	ПК-2	
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА		
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4	
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4	Высшее образование - магистратура
E/01.7	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	УК-1; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4	

Календарный учебный график

Мес	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль				Март					Апрель				Май					Июнь					Июль				Август			
Числа	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 30	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 4	5 - 11	12 - 18	19 - 25	26 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 1	2 - 8	9 - 15	16 - 22	23 - 29	30 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 3	4 - 10	11 - 17	18 - 24	25 - 31	1 - 7	8 - 14	15 - 21	22 - 28	29 - 5	6 - 12	13 - 19	20 - 26	27 - 2	3 - 9	10 - 16	17 - 23	24 - 31
Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
I										*								*	*	Э	Э	К				*										Э	Э	Э	Э	Э	П	П	П	П	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К	К	К
II										*			У	У	У	У	У	У	*	Э	К	П	П	П	П	*										П	П	П	П	П	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Итого
		Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	
	Теоретическое обучение и практики	17 2/6	11 5/6	29 1/6	11 4/6		11 4/6	40 5/6
Э	Экзаменационные сессии	2	5/6	2 5/6	1		1	3 5/6
У	Учебная практика				6		6	6
П	Производственная практика		10	10		16	16	26
Д	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы					6	6	6
К	Каникулы	1 2/6	6 4/6	8	1	8 2/6	9 2/6	17 2/6
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	1 2/6 (8 дн)	4/6 (4 дн)	2 (12 дн)	4 (24 дн)
Продолжительность обучения (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед.			более 39 нед.			
Итого		22	30	**52**	21	31	**52**	104
Студентов								
Групп								

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
ТД.1	Проведение научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения	ПК-1	
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	ПК-2	
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 научн	ПК-4	
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	ПК-3; ПК-4	
ТД.6	Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1; ПК-4	
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	ПК-4	
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 технологически	ПК-2	
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	УК-1; УК-2; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4	
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	ПК-1; ПК-4	
ТД.2	Организация выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации	ПК-3	

Индекс	Наименование	Компетенции	Требования к образованию
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	ПК-3	
ТД.4	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения	ПК-1; ПК-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	ПК-3; ПК-4	
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 технологически	ПК-2; ПК-3	
ТД.8	Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства продуктов питания животного происхождения для подготовки заключений о целесообразности их использования	ПК-1; ПК-4	
ТД.9	Организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-3; ПК-4	

Индекс	Содержание
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
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
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
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
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
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
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
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

Индекс	Содержание
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
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
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
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
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья 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
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
E	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации
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
ПК-1	Способен планировать и проводить научно-исследовательские работы в области производства продуктов питания из водных биологических ресурсов
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ

Индекс	Содержание
Е	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Е/01.7	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.1	Проведение маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.8	Управление развитием производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с требованиями в области здорового питания населения
Е/02.7	Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.4	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.18	Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для подготовки заключений о целесообразности их использования
15.015	ТЕХНОЛОГ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
С	Совершенствование технологии, разработка и внедрение конкурентоспособной продукции из рыбы и морепродуктов
С/02.7	Модификация и разработка конкурентоспособной продукции из рыбы и морепродуктов
ТД.3	Проведение исследовательских и экспериментальных работ с целью модификации или разработки новой продукции
ТД.4	Внесение предложений о патентовании разработанных продуктов
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.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
Е/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ТД.1	Организация проведения пусконаладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения
ТД.4	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
ТД.8	Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства продуктов питания животного происхождения для подготовки заключений о целесообразности их использования
ПК-2	Способен организовывать и осуществлять работу по техническому контролю качества продукции из водных биологических ресурсов
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
Е	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Е/01.7	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.2	Исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки готовых пищевых изделий с заданными функциональным составом и свойствами
ТД.13	Разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе современных информационно-измерительных комплексов контроля качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Е/02.7	Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Индекс	Содержание
ТД.4	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.6	Актуализация методов и методик проведения анализов и испытаний в рамках системы управления качеством производства продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.10	Оперативное руководство производственной лабораторией исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
15.020	СПЕЦИАЛИСТ ПО КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
C	Руководство работами по повышению качества производства продукции из рыбы и морепродуктов, разработка и внедрение программ производственного контроля
C/02.7	Совершенствование системы менеджмента качества, принятой в организации по производству продукции из рыбы и морепродуктов, управление ею
ТД.2	Организация процесса разработки нормативных и методических документов в области управления качеством продукции из рыбы и морепродуктов
ТД.3	Осуществление руководства специалистами по контролю качества продукции из рыбы и морепродуктов
ТД.5	Контроль производства с целью недопущения фальсификации продукции из рыбы и морепродуктов
C/03.7	Разработка мероприятий по совершенствованию качества продукции из рыбы и морепродуктов и внедрению нового ассортимента
ТД.1	Корректировка показателей качества продукции в технической документации в связи с их улучшением
ТД.2	Анализ информации, полученной на различных этапах производства продукции, и показателей качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию
ТД.5	Проведение мероприятий, связанных с внедрением технической документации на продукцию из рыбы и морепродуктов
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.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
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
ПК-3	Способен осуществлять разработку и внедрение конкурентоспособной продукции из водных биологических ресурсов
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
E	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
E/01.7	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.3	Разработка рецептур полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.4	Разработка способов и режимов (параметров) технологической обработки водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Индекс	Содержание
ТД.5	Сокращение расхода сырья, материалов, затрат в целях повышения производительности труда в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.6	Внедрение ресурсо- и природосберегающих малоотходных и безотходных технологий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.7	Осуществление технологического нормирования в производстве продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
E/02.7	Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.4	Анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.11	Разработка предложений по реконструкции и модернизации технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.13	Выполнение расчетов производственной мощности технологического оборудования по производству новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.15	Внедрение прогрессивных технологических процессов и режимов производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.16	Разработка программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей
ТД.19	Разработка и контроль выполнения мероприятий по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
15.015	ТЕХНОЛОГ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
C	Совершенствование технологии, разработка и внедрение конкурентоспособной продукции из рыбы и морепродуктов
C/01.7	Совершенствование технологии продукции из рыбы и морепродуктов
ТД.1	Разработка способов и режимов (параметров) технологической обработки рыбы и морепродуктов
ТД.2	Сокращение расхода сырья, материалов, затрат, повышение производительности труда в организации
ТД.3	Разработка рецептур полуфабрикатов, кулинарных изделий и готовой продукции
ТД.4	Внедрение ресурсо- и природосберегающих малоотходных и безотходных технологий
ТД.5	Внесение и утверждение изменений в технологическую документацию в связи с пересмотром технологических процессов и режимов производства
ТД.6	Осуществление технологического нормирования в производстве продуктов из рыбы и морепродуктов
C/02.7	Модификация и разработка конкурентоспособной продукции из рыбы и морепродуктов
ТД.1	Участие в маркетинговых исследованиях по оценке потребительских предпочтений и привлекательности продукции из рыбы и морепродуктов
ТД.2	Разработка мероприятий по повышению конкурентоспособности продуктов
C/03.7	Проектная деятельность в области производства продукции из рыбы и морепродуктов
ТД.4	Руководство работами по внедрению новой техники в организации
ТД.5	Выполнение расчетов производственной мощности технологического оборудования
ТД.6	Определение коэффициентов загрузки и сменности работы технологического оборудования
15.020	СПЕЦИАЛИСТ ПО КОНТРОЛЮ КАЧЕСТВА ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
C	Руководство работами по повышению качества производства продукции из рыбы и морепродуктов, разработка и внедрение программ производственного контроля
C/03.7	Разработка мероприятий по совершенствованию качества продукции из рыбы и морепродуктов и внедрению нового ассортимента
ТД.3	Разработка нового ассортимента
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Индекс	Содержание
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.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
E/02.7	Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
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
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
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
ПК-4	Способен осуществлять проектирование, реконструкцию и модернизацию производств продукции из водных биологических ресурсов
15.011	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ ВОДНЫХ БИОРЕСУРСОВ И ОБЪЕКТОВ АКВАКУЛЬТУРЫ
E	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
E/01.7	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.6	Внедрение ресурсо- и природосберегающих малоотходных и безотходных технологий производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.8	Управление развитием производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с требованиями в области здорового питания населения
ТД.9	Создание математических моделей исследования и оптимизации параметров технологического процесса производства и повышения качества продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.10	Разработка новых технологических решений, средств автоматизации и механизации производства новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры с заданным составом и свойствами
ТД.11	Разработка проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.12	Подбор технологического оборудования для совершенствования существующих производств и реализации новых технологических решений в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
E/02.7	Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры

Индекс	Содержание
ТД.3	Корректировка рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в целях оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
ТД.11	Разработка предложений по реконструкции и модернизации технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.12	Разработка планировок и организации новых цехов и участков по производству новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.14	Проектирование технологических систем комплексной механизации и автоматизации производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
ТД.16	Разработка программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей
ТД.18	Рассмотрение рационализаторских предложений по совершенствованию технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры для подготовки заключений о целесообразности их использования
ТД.19	Разработка и контроль выполнения мероприятий по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, предотвращению экологических нарушений и соблюдению экологической чистоты технологических процессов производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
15.015	ТЕХНОЛОГ ПО ПЕРЕРАБОТКЕ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
C	Совершенствование технологии, разработка и внедрение конкурентоспособной продукции из рыбы и морепродуктов
C/03.7	Проектная деятельность в области производства продукции из рыбы и морепродуктов
ТД.1	Разработка предложений по реконструкции и модернизации действующих цехов и участков
ТД.2	Участие в разработке планировок и организации новых цехов и участков
ТД.3	Руководство работой по специализации и освоению проектируемых цехов и участков
ТД.4	Руководство работами по внедрению новой техники в организации
ТД.7	Участие в проектировании и внедрении технологических систем комплексной механизации и автоматизации производства
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
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

Индекс	Содержание
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
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