

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

План одобрен Ученым советом вуза
Протокол № 6 от 7.06.2021

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по программе бакалавриата



УТВЕРЖДАЮ

Врио ректора

Казаков Ю.М.

7 06 2021 г.

19.03.03

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов
Кафедра: Технология мясных и молочных продуктов
Факультет: Факультет пищевых технологий

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки (по учебному плану) 2021

Форма обучения: Заочная

Образовательный стандарт (ФГОС) № 936 от 11.08.2020

Срок получения образования: 5л

Код	Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности. Профессиональные стандарты
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ, ВКЛЮЧАЯ ПРОИЗВОДСТВО НАПИТКОВ И ТАБАКА
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

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

СОГЛАСОВАНО

Проректор по УР _____ / Султанова Д.Ш./
 Начальник УМУ _____ / Лутфуллина Г.Г./
 Начальник УМЦ _____ / Китаева Л.А./
 Декан _____ / Сироткин А.С./
 Зав. кафедрой _____ / Ежкова Г.О./
 Ответственный по направлению _____ / Сироткин А.С./
 Ответственный за ООП _____ / Ежкова Г.О./
 Разработчик учебного плана _____ / Юнусов Э.Ш./

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-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОКП-1.1; ОКП-1.2; ОКП-1.3; ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-2.3; ОКП-3.1; ОКП-3.2; ОКП-3.3; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-4.3; ОКП-5.1; ОКП-5.2; ОКП-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
Б1.0	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ОКП-1.1; ОКП-1.2; ОКП-1.3; ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-2.3; ОКП-3.1; ОКП-3.2; ОКП-3.3; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-4.3; ОКП-5.1; ОКП-5.2; ОКП-5.3
Б1.0.01	Философия	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3
Б1.0.02	История (история России, всеобщая история)	УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.0.03	Иностранный язык	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.0.04	Правоведение	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3
Б1.0.05	Физическая культура и спорт	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.0.06	Основы проектной деятельности	УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3
Б1.0.07	Самоорганизация и командная работа	УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3
Б1.0.08	Русский язык и деловые коммуникации	УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3
Б1.0.09	Безопасность жизнедеятельности	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3
Б1.0.10	Экономика предприятия	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОКП-5.1; ОКП-5.2; ОКП-5.3
Б1.0.11	Информационные технологии	ОКП-1.1; ОКП-1.2; ОКП-1.3
Б1.0.12	Физика	ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-2.3
Б1.0.13	Высшая математика	ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-2.3
Б1.0.14	Экология	УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; ОКП-3.1; ОКП-3.2; ОКП-3.3
Б1.0.15	Инженерная и компьютерная графика	ОКП-1.1; ОКП-1.2; ОКП-1.3
Б1.0.16	Процессы и аппараты пищевых производств	ОКП-3.1; ОКП-3.2; ОКП-3.3; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-4.3
Б1.0.17	Общая и неорганическая химия	ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-2.3
Б1.0.18	Органическая химия	ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-2.3
Б1.0.19	Аналитическая химия и ФХМА	ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-2.3; ОКП-5.1; ОКП-5.2; ОКП-5.3
Б1.0.20	Физическая и коллоидная химия	ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-2.3
Б1.0.21	Биохимия	ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-2.3
Б1.0.22	Биология	ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-2.3
Б1.0.23	Микробиология	ОКП-2.1; ОКП-2.2; ОКП-2.3
Б1.0.24	Системы управления технологическими процессами	ОКП-5.1; ОКП-5.2; ОКП-5.3
Б1.0.25	Тепло- и хладотехника	ОКП-3.1; ОКП-3.2; ОКП-3.3
Б1.0.26	Электротехника	ОКП-3.1; ОКП-3.2; ОКП-3.3
Б1.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3
Б1.В.02	Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.03	Пищевая микробиология	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.04	Метрология и стандартизация в пищевой промышленности	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.05	Биологическая безопасность пищевых систем	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.06	Общая технология мясной отрасли	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.07	Технохимический контроль и управление качеством	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.08	Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.09	Технологическое оборудование мясной отрасли	ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3
Б1.В.10	Проектирование предприятий мясной отрасли	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
Б1.В.11	Технология мяса и мясных продуктов	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.12	Колбасное производство и производство полуфабрикатов	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.13	Пищевые добавки и улучшители	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.14	Научные основы производства продуктов питания	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.15	Химия пищи	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.16	Методы исследования сырья животного происхождения	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.17	Производственный учет и отчетность в мясной отрасли	ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3
Б1.В.18	Основы научных исследований	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.19	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров животного происхождения	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.20	Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.21	Тара и упаковка	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.22	Физиология питания	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
Б1.В.ДВ.01.01	Информационные технологии в проектной деятельности	ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
Б1.В.ДВ.01.02	Основы математического моделирования	ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.ДВ.02.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.ДВ.02.02	Основы гигиены и санитарии	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.ДВ.03.01	Технология функциональных продуктов питания	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б1.В.ДВ.03.02	Технология продуктов лечебно-профилактического питания	ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б2	Практика	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-4.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
Б2.0	Обязательная часть	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-4.3
Б2.0.01(У)	Учебная практика (ознакомительная практика)	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-4.3
Б2.В	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
Б2.В.01(П)	Производственная практика(технологическая практика)	ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3
Б2.В.02(П)	Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
Б2.В.03(П)	Производственная (преддипломная) практика	УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
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-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-4.3; ОКП-5.1; ОКП-5.2; ОКП-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
Б3.01(Д)	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	УК-1.1; УК-1.2; УК-1.3; УК-2.1; УК-2.2; УК-2.3; УК-3.1; УК-3.2; УК-3.3; УК-4.1; УК-4.2; УК-4.3; УК-5.1; УК-5.2; УК-5.3; УК-6.1; УК-6.2; УК-6.3; УК-7.1; УК-7.2; УК-7.3; УК-8.1; УК-8.2; УК-8.3; УК-9.1; УК-9.2; УК-9.3; УК-10.1; УК-10.2; УК-10.3; ОКП-4.1; ОКП-4.2; ОКП-4.3; ОКП-5.1; ОКП-5.2; ОКП-5.3; ПК-1.1; ПК-1.2; ПК-1.3; ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-3.1; ПК-3.2; ПК-3.3; ПК-4.1; ПК-4.2; ПК-4.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3; ПК-6.1; ПК-6.2; ПК-6.3; ПК-7.1; ПК-7.2; ПК-7.3
ФТД	Факультативные дисциплины	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3; ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3
ФТД.01	Основы инженерной реологии	ПК-2.1; ПК-2.2; ПК-2.3
ФТД.02	Основы строительного дела	ПК-5.1; ПК-5.2; ПК-5.3

Индекс	Содержание	Тип
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК
УК-1.1	Знает методики поиска, сбора и обработки информации; актуальные российские и зарубежные источники информации в сфере профессиональной деятельности; метод системного анализа	-
УК-1.2	Умеет применять методики поиска, сбора и обработки информации; осуществлять критический анализ и синтез информации, полученной из разных источников; применять системный подход для решения поставленных задач	-
УК-1.3	Владеет навыками поиска, сбора и обработки, критического анализа и синтеза информации; использования системного подхода для решения поставленных задач	-
УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК
УК-2.1	Знает виды ресурсов и ограничений для решения профессиональных задач; основные методы оценки разных способов решения задач; действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность	-
УК-2.2	Умеет определять круг задач в рамках поставленной цели, анализировать и выбирать альтернативные способы решения; оценивать ресурсы и ограничения и соблюдать правовые нормы при достижении профессиональных результатов	-
УК-2.3	Владеет навыками разработки цели и задач проекта; методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта; навыками работы с нормативно-правовой документацией.	-
УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК
УК-3.1	Знает основные приемы и нормы социального взаимодействия; принципы лидерства и формирования команды; технологии межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии	-
УК-3.2	Умеет устанавливать и поддерживать контакты, обеспечивающие успешную работу в коллективе; применять основные методы и нормы социального взаимодействия для реализации своей роли и взаимодействия внутри команды	-
УК-3.3	Владеет навыками социального взаимодействия и командной работы, распределения и реализации оптимальной роли в команде	-
УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК
УК-4.1	Знает основы деловой коммуникации, правила и закономерности устной и письменной формы речи, требования к деловой коммуникации на русском и иностранном языках	-
УК-4.2	Умеет применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках	-
УК-4.3	Владеет навыками чтения и перевода текстов на иностранном языке в профессиональном общении; навыками деловых коммуникаций в устной и письменной форме на русском и иностранном языках	-
УК-5	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК
УК-5.1	Знает основные социально-философские подходы; закономерности и трактовки исторических явлений; понимает сущность культурного разнообразия в обществе	-
УК-5.2	Умеет понимать и воспринимать разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	-
УК-5.3	Владеет навыками адекватного восприятия межкультурного разнообразия общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; конструктивного взаимодействия в мире культурного многообразия с использованием	-
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК
УК-6.1	Знает основные приемы эффективного управления собственным временем; основные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования на протяжении всей жизни	-
УК-6.2	Умеет эффективно планировать и контролировать собственное время; использовать методы саморегуляции, саморазвития и самообразования	-
УК-6.3	Владеет навыками управления собственным временем; технологиями приобретения, использования и обновления социо-культурных и профессиональных знаний, умений и навыков; методиками саморазвития и самообразования в течение всей жизни	-
УК-7	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	УК
УК-7.1	Знает виды физических упражнений; роль и значение физической культуры в жизни человека и общества; научно-практические основы физической культуры, профилактики вредных привычек и здорового образа и стиля жизни	-
УК-7.2	Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья и психофизической подготовки; использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни	-
УК-7.3	Владеет навыками укрепления индивидуального здоровья для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	-
УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК
УК-8.1	Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; принципы организации	-
УК-8.2	Умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в мирное и военное время; выявлять признаки, причины и условия возникновения чрезвычайных ситуаций; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению	-
УК-8.3	Владеет навыками прогнозирования возникновения опасных или чрезвычайных ситуаций; навыками по применению основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	-
УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сфере	УК
УК-9.1	Знает базовые понятия дефектологии	-
УК-9.2	Умеет использовать в профессиональной деятельности знания о людях с особенностями развития	-
УК-9.3	Владеет навыками профессиональной и социальной коммуникации в инклюзивной среде	-
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК
УК-10.1	Знает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели и формы участия государства в экономике	-
УК-10.2	Умеет использовать экономические знания в различных сферах деятельности, анализировать и обобщать экономическую информацию для принятия обоснованных управленческих решений	-
УК-10.3	Владеет навыками использования методов экономического и финансового планирования для достижения финансовых целей, а также инструментами управления личными финансами и финансовыми рисками	-
УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	УК
УК-11.1	Знает сущность, понятие и задачи противодействия коррупции и предупреждения коррупционных рисков в профессиональной деятельности; требования законодательства в области противодействия коррупции	-
УК-11.2	Умеет предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности; исключать необоснованное вмешательство в профессиональную деятельность в целях склонения к коррупционным правонарушениям	-
УК-11.3	Владеет навыками нетерпимого отношения к коррупционному поведению, уважительного отношения к праву и закону	-
ОПК-1	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-1.1	Знает прикладное современное программное обеспечение, применяемое в отрасли	-
ОПК-1.2	Умеет выбрать и применить оптимальную прикладную программу для решения конкретной задачи	-
ОПК-1.3	Владеет навыками применения цифровых технологий для решения задач профессиональной деятельности	-
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК
ОПК-2.1	Знает основные законы и методы исследований естественных наук, физико-химические и биохимические изменения, происходящие в сырье при производстве продуктов питания животного происхождения	-
ОПК-2.2	Умеет осуществлять расчеты, анализировать полученные результаты и составлять заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям	-
ОПК-2.3	Владеет навыками систематизации результатов расчетов и исследований, применения методов математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности	-
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК
ОПК-3.1	Знает назначение основных процессов происходящих при производстве пищевых продуктов, устройств и принципы действия оборудования и аппаратов, применяемых для проведения процессов пищевых производств, способы снижения ресурсо-, материало- и энергоемкости производств	-
ОПК-3.2	Умеет разрабатывать технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники, управлять параметрами пищевых производств, использовать автоматизированные системы управления процессами, выбирать необходимые устройства и машины применительно к конкретной задаче	-
ОПК-3.3	Владеет навыками выбора рационального способа ведения технологических процессов, расчета оптимальных параметров работы оборудования и аппаратов пищевых производств для обеспечения ресурсо-, материало-, энергосбережения и экологической безопасности производств	-
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ОПК
ОПК-4.1	Знает сущность технологических процессов и основы технологии производства продуктов животного происхождения	-
ОПК-4.2	Умеет вести и регулировать основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения	-
ОПК-4.3	Владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции	-

ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК
ОПК-5.1	Знает основы макро- и микроэкономики, методы качественного и количественного химического анализа, основные понятия и виды систем автоматического регулирования и законы управления технологическими процессами	-
ОПК-5.2	Умеет анализировать производственные и непроизводственные затраты на производство продукции животного происхождения, осуществлять контроль технологического процесса, качества и безопасности сырья и готовой продукции	-
ОПК-5.3	Владеет навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, сбора и обработки данных, необходимых для разработки планов и обоснования управленческих решений, методами управления и регулирования процессов	-
Тип задач проф. деятельности:	научно-исследовательский	
ПК-2	Способен осуществлять входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса	ПК
ПК-2.1	Знает требования санитарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, физико-химические, биохимические и микробиологические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения и методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	-
ПК-2.2	Умеет проводить лабораторные исследования безопасности сырья, полуфабрикатов, продуктов питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и производить анализ качества продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технических регламентов по безопасности продуктов питания	-
ПК-2.3	Владеет навыками проведения входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения, разработки мероприятий по повышению эффективности производства, внедрения и совершенствования систем управления качеством и безопасностью производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	-
Тип задач проф. деятельности:	производственно-технологический	
ПК-1	Способен корректировать технологические процессы и режимы производства продуктов питания животного происхождения на основе изменений в технической и технологической документации	ПК
ПК-1.1	Знает основные законодательные акты в пищевой промышленности, правовые нормы о защите прав потребителей, основные метрологические термины и понятия, методы техникохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения, причины возникновения брака продукции и методы их устранения	-
ПК-1.2	Умеет производить анализ качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству и безопасности, проводить метрологическую обработку данных и выявлять брак продукции	-
ПК-1.3	Владеет навыками разработки и оформления изменений технологической и технической документации по ведению технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, предупреждения и устранения причин брака продукции	-
ПК-3	Способен вести учет сырья и готовой продукции, производить расчет затрат в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	ПК
ПК-3.1	Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения, состав производственных и непроизводственных затрат производства пищевой продукции животного происхождения	-
ПК-3.2	Умеет определять потребность в средствах производства, рассчитывать плановые показатели выполнения по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	-
ПК-3.3	Владеет навыками расчета норм выработки, материальных затрат, линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения, учета сырья и готовой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ	-
ПК-4	Способен осуществлять подбор, расчет и эксплуатацию оборудования для производства продуктов питания животного происхождения	ПК
ПК-4.1	Знает назначение, принципы действия, устройство, методики расчета и подбора технологического оборудования для производства продуктов питания животного происхождения, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения	-
ПК-4.2	Умеет осуществлять технологические компоновки, подбор, регулировки оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения, определять технологическую эффективность его работы	-
ПК-4.3	Владеет навыками разработки планов размещения оборудования, расчета производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой технологии производства продуктов питания животного происхождения	-
ПК-5	Способен производить расчеты проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков при создании проектов вновь строящихся и модернизации действующих организаций	ПК
ПК-5.1	Знает принципы составления и методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств с использованием систем автоматизированного проектирования, технологии планирования производственной деятельности и методы расчета эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения	-
ПК-5.2	Умеет рассчитывать показатели выполнения технологических операций, технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения, определять потребность в средствах производства и рабочей силе по каждой технологической операции на основе технологических карт, применять методы подбора и компоновки технологического оборудования	-
ПК-5.3	Владеет навыками расчета производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции, проведения расчетов для проектирования пищевых производств с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, подготовки предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции	-
ПК-6	Способен организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	ПК
ПК-6.1	Знает процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения, показатели их эффективности, технологии производства продуктов питания животного происхождения	-
ПК-6.2	Умеет вести основные технологические процессы, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, определять потребность в средствах производства и рабочей силе по каждой технологической операции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	-
ПК-6.3	Владеет навыками применения передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, контроля технологических параметров и режимов производства на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации, разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой технологии производства продуктов питания животного происхождения	-
ПК-7	Способен применять математическое моделирование технологических процессов на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства и разработки новых технологий производства продуктов питания животного происхождения	ПК
ПК-7.1	Знает основные термины и понятия информационных технологий, специализированное программное обеспечение, основы математического моделирования технологических процессов, основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения	-
ПК-7.2	Умеет использовать информационные технологии, стандартное и специализированное программное обеспечение в процессе контроля и математического моделирования технологических параметров и режимов технологического оборудования, разработки проектов пищевых производств	-
ПК-7.3	Владеет навыками математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, проведения технологических расчетов при проектировании с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения	-