

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
Казанский национальный исследовательский
технологический университет



УТВЕРЖДАЮ
врио ректора
ФГБОУ ВО «КНИТУ»
 Ю.М. Казаков
«30» мая 2022 г.

АДАПТИРОВАННАЯ
ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
(для лиц с нарушением зрения)

Направление подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

(указывается код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) программы: Современные технологии переработки мясного сырья

(указывается направленность (профиль) программы магистратуры)

Квалификация: магистр
(магистр)

Форма обучения: очная
(очная/ очно-заочная/заочная)

Срок освоения: 2 года

Выпускающая кафедра: технологии мясных и молочных продуктов

Казань, 2022 г.

Адаптированная основная образовательная программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) приказ Минобрнауки России №937 от 11.08.2020

по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного
(шифр) происхождения
(наименование)

по программе магистратуры «Современные технологии переработки мясного сырья»
(направленность (профиль))

АООП разработана на основе основной образовательной программы. ной программы.

Адаптированная основная образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТММП, протокол от 5 мая 2022г. № 11

Заведующий кафедрой
ТММП
(должность)


(подпись)

Г.О. Ежкова
(ФИО)

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания
методической комиссии института ИППБТ от 06 мая 202 2 г. № 3

Председатель комиссии, профессор
Зав. каф. ТММП



Г.О. Ежкова

Протокол заседания комиссии по образовательной деятельности Ученого совета КНИТУ №5 от «27» мая 2022 г.

Председатель комиссии, профессор



Д.Ш. Султанова

УТВЕРЖДЕНО

Ученым советом ФГБОУ ВО «КНИТУ» протокол № 5 от «30» мая 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1 Адаптированная основная образовательная программа магистратуры, реализуемая ВУЗом по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения /по программе 19.04.03 «Современные технологии переработки мясного сырья».

1.2 Нормативные документы для разработки АООП магистратуры по направлению подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» /по программе 19.04.03 «Современные технологии переработки мясного сырья».

1.3 Общая характеристика вузовской адаптированной основной образовательной программы высшего образования (магистратура).

1.4 Требования к абитуриенту.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника АООП магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Область профессиональной деятельности и сфера профессиональной деятельности выпускника.

2.1 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника.

3. Компетенции выпускника АООП магистратуры, формируемые в результате освоения данной АООП ВО.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АООП магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Годовой календарный учебный график.

4.1 Учебный план подготовки магистров.

4.2 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).

4.3 Программы практик.

5. Ресурсное обеспечение АООП магистров по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие социально-личностных компетенций выпускников.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися АООП магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников АООП магистратуры.

8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Приложения к адаптированной основной образовательной программе магистратуры по направлению подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

1 Общие положения

1.1 Характеристика адаптированной основной профессиональной образовательной программы

Адаптированная основная образовательная программа магистратуры для лиц с нарушением зрения, реализуемая по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ФГБОУ ВО «КНИТУ» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО), а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы регистрационный.

АООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, программу итоговой государственной аттестации, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Нормативно-правовое обеспечение АОПОП

Нормативно-правовую базу разработки АОПОП составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017 г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения высшего образования (ВО) (Магистр), утвержденный приказом МИНОБРНАУКИ РОССИИ № 937 от 11.08.2020;

«Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса», утвержденные Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн

Нормативно-методические документы Минобрнауки России;

Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет»;

Типовое положение о кафедре ФГБОУ ВО «КНИТУ» (утверждено приказом ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 10.04.2017 г. №175-о);

Положение ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 29.04.2019 г. «О разработке и утверждении основных образовательных программ высшего образования по стандартам 3++»;

Положение ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 29.04.2019 г. «О разработке учебного плана по стандартам 3++»;

Положение ФГБОУ ВО «КНИТУ» «О рабочей программе дисциплины (модуля);

Положение ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 29.04.2019 г. «О фонде оценочных средств по дисциплине (модулю)»

Положение ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 31.01.2022 г. «О балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и обеспечения качества учебного процесса»;

Положение ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 04.09.2017 г. «Об организации самостоятельной работы студентов»;

Положение ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 29.04.2019 «О государственной итоговой аттестации по образовательным программам ВО - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»

Положение ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 04.09.2017 "Об организации образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучающихся по программам высшего образования".

Нормативные документы Университета размещаются на сайте образовательного учреждения по ссылке <http://www.kstu.ru>

1.3 Общая характеристика вузовской адаптированной основной образовательной программы высшего образования (бакалавриат).

1.3.1 Цель (миссия) АООП магистратуры по направлению подготовки: 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

АООП магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, программа «Современные технологии переработки мясного сырья» содержит методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по данному направлению подготовки с целью развития у магистров личностных качеств, а также формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

В области воспитания целью АООП магистратуры является: развитие у магистров личностных качеств, способствующих их творческой и гражданской активности, культурному росту, укреплению патриотизма и социальной мобильности: целеустремленности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, приверженности этическим ценностям, толерантности.

В области обучения целью АООП магистратуры является формирование на базе научной школы национального исследовательского технологического

университета универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в сфере производства и переработки сырья животного происхождения отечественной экономики и быть конкурентоспособным на рынке труда.

Концепция программы:

Возможности роста, функционирования и развития агропромышленного сектора отечественной экономики за счет прежней сырьевой базы и устаревших технологий фактически исчерпаны. Мясная отрасль, как и все отрасли пищевой промышленности в период реформ испытывает определенные трудности, приводящие к резкому снижению объемов производства продукции. Основными причинами сложившейся ситуации является ухудшение состояния сырьевой и технической базы, уровня техники и технологии, и как следствие этого снижение качества и количества выпускаемой продукции. Республика Татарстан традиционно считается регионом с развитым сельским хозяйством, занимает одно из ведущих мест в Российской Федерации. В настоящий момент ведущими молокоперерабатывающими предприятиями республики являются предприятия Казани, Елабуги, Шемордана, Зеленодольска, Мамадыша, Набережных Челнов, Нижнекамска, Алексеевска. Данные предприятия представляют собой мясные комбинаты, обеспечивающие комплексную переработку мясного сырья и выпуск продукции пищевого, технического, кормового и медицинского назначения. Основной сырьевой базой для функционирования данных предприятий является сельское хозяйство и, в частности, животноводство и технология производства продуктов питания из сырья животного происхождения. Будущее отрасли связано с развитием инновационной деятельности, а, следовательно, с привлечением в отрасль высококвалифицированных специалистов, способных использовать результаты научных исследований для создания новых технологий по производству и переработке сырья животного происхождения.

Цели и задачи программы магистров:

Целью реализации АООП является подготовка специалистов в области создания мясных продуктов специального, в том числе диетического и лечебно-профилактического назначения, а также проектирования технологических процессов производства мясных продуктов. Реализация АООП направлена на расширение и углубление знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых дисциплин АООП и позволяет магистранту получить углубленные знания и навыки по технологии мясных продуктов для успешной профессиональной деятельности или для продолжения профессионального образования. В список дисциплин АООП «Современные технологии переработки мясного сырья» вошли следующие дисциплины: «Биотехнология мясных эмульсий», "Высокотехнологичные производства продуктов питания", "Современные методы исследований сырья

и продукции питания", "Управление качеством продукции животного происхождения", "Идентификация и фальсификация пищевых продуктов", "Инженерная реология пищевых продуктов", "Методология науки о пище и питании", "Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов", "Технология производства продуктов функционального питания", "Микробиология сырья и продуктов животного происхождения", "Современные технологии переработки мясного сырья", "Основы животноводства, гигиена и санитария переработки животного сырья", "Современные принципы проектирования предприятий мясной отрасли", "Основы промышленного строительства" "Товароведение и экспертиза продовольственных товаров" "Современная тара и упаковка пищевых продуктов". Магистрант, обучающийся на ООП «Современные технологии переработки мясного сырья» также сможет выбрать и посещать дисциплины по выбору данного профиля: «Производственно-технологический контроль на предприятии», «Биотехнология мяса», "Биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения", "Современное технологическое оборудование для переработки мясного сырья", "Техника пищевых производств малых предприятий" , "Ресурсосберегающие технологии переработки вторичного сырья и отходов мясной отрасли", "Микробиологические основы производства сырокопченых и сыровяленых мясных изделий".

1.3.2 Срок освоения АООП магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Нормативный срок освоения АООП - 2 года . При обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на полгода по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

1.3.3 Трудоемкость АООП магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Трудоемкость ООП по очной форме обучения по курсам, в зачётных единицах :

1 курс: 60 зачетных единиц

2 курс: 60 зачетных единиц

Трудоемкость ООП по очной форме обучения за весь срок обучения составляет 120 зачетных единиц.

Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 70 з.е.

1.3 Требования к абитуриенту. Права абитуриента.

Прием абитуриентов осуществляется в соответствии с Правилами приема.

Абитуриент с нарушением зрения должен иметь документ государственного образца о высшем образовании с квалификацией «бакалавр» или о высшем образовании дипломированного специалиста с квалификацией «инженер» и продемонстрировать необходимый уровень подготовки по вопросам, предусмотренным программой вступительных испытаний по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

Лицо с нарушением зрения при поступлении на адаптированную образовательную программу предъявляет индивидуальную программу реабилитации или реабилитации инвалида с рекомендацией об обучении по данному направлению подготовки, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

КНИТУ обеспечивает проведение вступительных испытаний для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (при наличии сведений о необходимости создания специальных условий).

КНИТУ создаются материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа поступающих с ограниченными возможностями здоровья в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (в том числе наличие пандусов, поручней, лифтов).

КНИТУ создаются специальные условия (при наличии сведений о необходимости создания специальных условий), включающие в себя возможность выбора формы вступительных испытаний (письменно или устно, с использованием дистанционных образовательных технологий), возможность использовать технические средства, помощь ассистента, а также увеличение продолжительности вступительных испытаний.

1.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности специалистов включает: сферы науки, техники и технологии, охватывающие совокупность проблем, связанных с производством и переработкой мясного сырья, созданием, исследованием и эксплуатацией систем обеспечения качества и безопасности продуктов питания животного происхождения. Выпускники, освоившие программу магистратуры по направлению подготовки **19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»**, могут осуществлять профессиональную деятельность в следующих профессиональных областях:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья).

2.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

Магистр по направлению подготовки **19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»** по профилю **«Современные технологии переработки мясного сырья»** готовится к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

научно-исследовательский

производственно-технологический;

педагогический

Задачи профессиональной деятельности выпускника:

производственно-технологический:

исследовать свойства новых видов продовольственного сырья, пищевых ингредиентов, добавок и улучшителей, анализировать и оценивать их влияние на технологические функции и потребительские качества продуктов питания животного происхождения для придания им определенных свойств

подбирать и эксплуатировать современное оборудование и приборы, реализовывать новые технологические решения при производстве продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения конкурентоспособности производства;

разрабатывать нормативно-техническую документацию, проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции и модернизации производства продуктов питания животного происхождения;

вносить и реализовывать рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции;

научно-исследовательский (основной):

корректировать рецептурно-компонентные и технологические решения;

разрабатывать нормативно-техническую документацию, проектные предложения, проекты нового строительства, реконструкции и модернизации производства продуктов питания животного происхождения;

использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, технологии обработки данных в процессе проведения патентных исследований и в процессе проведения испытаний и внедрения прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

педагогический:

участвовать в разработке программ учебных дисциплин и курсов на основе изучения педагогической, научной, технической и научно-методической литературы и результатов собственной профессиональной деятельности;
участвовать в постановке и модернизации отдельных лабораторных работ и/или практикумов по дисциплинам профессионального профиля;
проводить занятия с обучающимися, участвовать в организации их практической и научно-исследовательской работы;
применять и разрабатывать новые образовательные технологии, включая системы компьютерного обучения.

3 Компетенции выпускника АООП магистратуры, формируемые в результате освоения данной АООП ВО

Выпускник должен обладать следующими *универсальными компетенциями (УК)*:

УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий;

УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла;

УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели;

УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия;

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия;

УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать следующими *общепрофессиональными компетенциями (ОПК)*:

ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия;

ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;

ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений;

ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения;

ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач;

ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое

обеспечение для их реализации;

Выпускник, освоивший программу магистратуры, должен обладать *профессиональными компетенциями*, которые формируются на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, а так же на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли.

При определении профессиональных компетенций осуществляется выбор профессиональных стандартов из реестра профессиональных стандартов, размещенных на специализированном сайте Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации «Профессиональные стандарты».

Из проф. стандарта 22 была выделена обобщенная трудовая функция (ОТФ) № 22.002; Е, Е/01.7, Е/02.7, на основе которых были определены следующие ПК:, на основе которых были определены следующие ПК: ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4.

Тип задач профессиональной деятельности *педагогический*

ПК-6 Способен организовать обучение и повышение квалификации специалистов в области производства продуктов питания животного происхождения

Тип задач профессиональной деятельности *научно-исследовательский*

ПК-5 Способен проводить производственные испытания и внедрение в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения

ПК-4 Способен вносить и реализовывать рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции

ПК-1 Способен исследовать свойства новых видов продовольственного сырья, пищевых ингредиентов, добавок и улучшителей, анализировать и оценивать их влияние на технологические функции и потребительские качества продуктов питания животного происхождения для придания им определенных свойств

Тип задач профессиональной деятельности *производственно-технологический*

ПК-3 Способен разрабатывать нормативно-техническую документацию, проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции и модернизации производства продуктов питания животного происхождения

ПК-2 Способен к подбору и эксплуатации современного оборудования и приборов, реализации новых технологических решений при производстве продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения конкурентоспособности производства

Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ООП представлена в приложении 1 и 2.

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации АООП магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, программа «Современные технологии переработки мясного сырья»

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной АООП регламентируется учебным планом магистра с учетом его программы; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Годовой календарный учебный график

Годовой календарный учебный график представлен в приложении 3 к АООП.

4.2 Учебный план подготовки магистра

Учебный план подготовки магистра представлен в приложении 4 к АООП.

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Рабочие программы составлены согласно положению о рабочей программе дисциплины в ФГБОУ ВО «Казанский национальный исследовательский технологический университет» представлены в приложении 5 к АООП.

4.4 Программы практик

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения раздел основной образовательной программы магистратуры **«Практика»** является обязательным, и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на получение специальной подготовки обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций обучающихся.

В Блок "Практики", входят учебная и производственная практики:

Типы учебной практики:

педагогическая практика

Типы производственной практики:

научно-исследовательская работа;

научно-исследовательская практика;

преддипломная практика

Способы проведения учебной практики: стационарная и (или) выездная (руководитель образовательной программы сам устанавливает способ проведения практики)

Способы проведения производственной практики стационарная и (или) выездная (руководитель образовательной программы сам устанавливает способ проведения практики)

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях организации. Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

4.4.1 Учебная практика

Учебная практика (педагогическая практика) проводится в условиях профильной кафедры ТММП КНИТУ.

Целями педагогической практики являются:

- освоение навыков педагогической деятельности по тематике и/или дисциплине, определяемой преподавателем;
- обладать способностью к выполнению преподавательской работы на кафедрах образовательных организаций высшего образования на уровне ассистента или в учреждениях среднего профессионального образования на уровне преподавателя;
- участие в разработке учебно-методического обеспечения материала для обучающихся по дисциплинам предметной области данного направления.

По итогам педагогической практики составляется отчет и защита открытого занятия с приглашением преподавателей каф. ТММП.

4.4.2 Программа производственной практики

Для проведения производственной практики студентов имеются специализированные аудитории, лаборатории, договора с предприятиями о прохождении студентами практики.

Производственная практика

Целью производственной практики является:

- закрепление теоретических знаний, полученных выпускниками магистратуры при изучении обязательных дисциплин и дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений;
- приобретение и развитие необходимых практических умений и навыков в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускников магистратуры.

За период прохождения практики магистрант должен закрепить знания по дисциплинам, пройденным в процессе обучения, получить навыки практического их применения.

Научно-исследовательская работа обучающихся в магистратуре является обязательным разделом основной образовательной программы магистратуры и в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование универсальных и профессиональных компетенций выпускника магистратуры по направлению 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (программа «Современные технологии переработки мясного сырья»).

Целью научно-исследовательской работы при подготовке выпускников магистратуры для научно-исследовательской профессиональной деятельности в области «Современные технологии переработки мясного сырья» является:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении обязательных дисциплин;
- выполнение конкретной научно-исследовательской работы (НИР) или научно-исследовательской опытно-конструкторской разработки (НИОКР) по заданной теме в области «Современные технологии переработки мясного сырья».

- осуществление планирования, постановки и проведения теоретических и экспериментальных исследований в области технологии продуктов животного происхождения для изыскания принципов и путей совершенствования объектов профессиональной деятельности, обоснования их технических и технологических характеристик, определения условий их применения и эксплуатации;
- ознакомление с современными теоретическими, экспериментальными данными и моделями, описывающими процессы при производстве продуктов животного происхождения;
- приобретение навыков анализа технологий производства продуктов животного происхождения;
- изучение процесса проектирования нового продукта на предприятии и разработка технологии его изготовления;
- проведение библиографической работы с привлечением современных информационных и цифровых технологий;
- освоение методов теоретических и экспериментальных исследований конкретного объекта или процесса;
- получение навыков самостоятельного проведения экспериментальных исследований с участием в выполнении конкретных научных разработок;
- сбор материалов для выполнения выпускной квалификационной работы.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы.

Перед началом преддипломной практики назначаются приказом ректора руководители от кафедры, обеспечивающие организацию и проведение практики. Руководство деятельностью магистра осуществляется его научным руководителем.

Выездная производственная, в том числе преддипломная практика осуществляется на основе договоров с организациями и предприятиями.

При проведении аттестации по итогам практики выявляются сформированные универсальных, общепрофессиональных и профессиональные компетенции. Аттестация по итогам практики проводится в форме защиты выполненной работы на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями дневника и отзыва руководителя практики, а также письменного отчета.

5. Фактическое ресурсное обеспечение АООП магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»

Ресурсное обеспечение АООП вуза формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ магистратуры, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

Реализация программы магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

Реализация программы магистратуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы магистратуры на условиях гражданско-правового договора.

Не менее 70% численности педагогических работников, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 % численности педагогических работников, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 % численности педагогических работников КНИТУ и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации);

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется научно-педагогическим работником Организации, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской

(творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии сведений о необходимости создания специальных условий) обеспечивается присутствие ассистентов (помощников), оказывающих обучающимся необходимую помощь.

АООП обеспечивается профессорско-преподавательским составом, прошедшим программу повышения квалификации по вопросам организации инклюзивного образования, при необходимости помощью ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

Дополнительно АООП может обеспечиваться деятельностью социального работника, психолога, прошедшими программу повышения квалификации по вопросам организации инклюзивного образования.

Реализацию дисциплин АООП ВО по направлению **19.04.03 «Продукты питания животного происхождения»** в институте пищевых производств и биотехнологии осуществляет кафедра технологии мясных и молочных продуктов, в составе которой имеется докторов наук 33,6 % от числа преподавателей. Общая острепененность преподавателей кафедры 92,77 %. Все преподаватели кафедры технологии мясных и молочных продуктов имеют базовое технологическое образование и/или профессиональную переподготовку.

Для проведения:

- лекционных занятий имеются аудитории, оснащенные современным оборудованием (мультипроекторы, NV, DVD, компьютеры и т.п.);
- практических занятий - компьютерные классы, специально оснащенные аудитории;
- лабораторных работ - лаборатории, оснащенные современным оборудованием, приборами и установками;
- самостоятельной учебной работы студентов – внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой магистратуры, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Реализация адаптированной основной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки в вузе, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе магистратуры.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания.

Для обучения лиц с нарушением зрения при планировании контактной работы следует отдавать предпочтение технологиям, соответствующим сенсорным, когнитивным, личностным возможностям данной категории обучающихся. Целесообразно использовать: когнитивно-ориентированные, личностно-ориентированные технологии, технологии обучения в сотрудничестве, проблемного обучения, практико-ориентированные технологии, индивидуальные компьютерные технологии, обеспечивающие максимальное включение обучающихся с нарушением зрения в учебный процесс и решение задач формирования профессиональных компетенций и профессиональной мотивации. Необходимым условием успешного обучения лиц с нарушением зрения является применение ассистивных технологий, которые выполняют адаптационно-компенсирующие функции в процессе обучения, использование которых позволяет расширить возможности обучающихся с нарушением зрения в процессе приема информации, их адаптации к условиям обучения и профессиональной интеграции. Для обучения лиц с нарушением зрения необходимо предусмотреть присутствие ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую помощь непосредственно на учебных занятиях, а также тьютора, помогающего организовать учебный процесс.

При применении технологий электронного обучения и обучения с применением дистанционных образовательных технологий для лиц с нарушением

зрения предусматривается возможность приема-передачи информации в доступных для них формах, предоставление доступа к электронным учебно-методическим материалам, размещенным в электронной библиотеке вуза на электронных образовательных ресурсах и/или на компакт-дисках. Основная форма, применяемая вузом в электронном обучении, индивидуальная, что позволяет полностью индивидуализировать содержание, методы и темпы учебной деятельности обучающегося с нарушением зрения, вносить вовремя необходимые коррективы, как в деятельность обучающегося, так и преподавателя.

Для реализации образования лиц с нарушением зрения возможно использование сетевой формы социально-психологического сопровождения обучающихся.

Обучающихся с нарушением зрения обеспечиваются (при наличии сведений о необходимости создания специальных условий) печатными и электронными образовательными ресурсами по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям здоровья и восприятия информации: в печатной форме увеличенного формата или по системе Брайля; в форме электронного документа; - в форме аудиофайла.

6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Воспитание студентов на ФПТ ИППБТ ФГБОУ ВПО «КНИТУ» осуществляется на основе органичного взаимодействия учебного и воспитательного процессов в ходе реализации образовательных программ и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время.

Административный блок управления системой воспитательной работы в институте включает общее руководство со стороны директора института и Ученого Совета, а также управленческую ответственность за данный участок работы со стороны заместителя декана по воспитательной работе.

Воспитательная работа скоординирована в соответствии с концепцией и программой воспитательной работы КНИТУ, реализуется в соответствии с комплексным планом воспитательной работы, утверждаемым на Ученом Совете ИППБТ.

Ведущими звеньями реализации программ воспитания (общеинститутских, факультетских, кафедральных) являются деканы, заместители деканов по воспитательной работе, кураторы академических групп, руководители творческих и спортивных коллективов, деятельность которых определяется соответствующими положениями. С учетом и использованием специфики образовательных подразделений института в системе воспитательной работы (факультет, кафедра) составлены календарно - тематические планы.

Содержание воспитательной работы в нашем институте определяется 9-ю основными направлениями, что позволяет осуществлять целостное воспитание личности студента, избегать формализации воспитательной работы, соединить обучение и воспитание в целостный педагогический процесс, ввести

в него четкие организационные рамки, придать ему системность, планомерность и целенаправленность.

Таковыми направлениями являются:

профессионально-творческое и трудовое воспитание; усовершенствование деятельности студенческого самоуправления в институте; формирование и пропаганда здорового образа жизни, профилактика социально-негативных явлений в студенческой среде;

гражданско-патриотическое и интернациональное воспитание; нравственно-эстетическое воспитание; экологическое воспитание; правовое воспитание; семейно-бытовое воспитание.

Студенческое самоуправление в институте представлено Союзом студентов и аспирантов ИППБТ (общий координационный орган студенческого самоуправления), студенческим профкомом, студенческими советами факультетов, студенческим клубом, спортивным клубом. ССиА с – молодежное общественное объединение, занимающееся реализацией социально значимых программ и поддержкой инициатив студенческой молодежи. В состав Ученого совета ИППБТ входят представители студенчества.

Значительными результатами являются победы студентов ФПТ ИППБТ в республиканских, всероссийских и международных конкурсах, смотрах и фестивалях. В ИППБТ также создан Центр военно-патриотической работы.

В целях профилактики употребления психоактивных веществ в институте ведет работу комиссия по профилактике наркомании, алкоголизма и табакокурения среди студентов. Комиссией утверждена программа по профилактике употребления психоактивных веществ и концепция оздоровительной политики в ИППБТ. В рамках программы проводятся учебные курсы, антинаркотические акции, круглые столы, концертные программы, безалкогольные дискотеки.

Комплексный план здоровье сберегающих профилактических мероприятий ФПТ ИППБТ утверждается на Ученом Совете.

7 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

В соответствии с ФГОС ВО оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ООП магистратуры осуществляется в соответствии с:

- Уставом ФГБОУ ВО «КНИТУ»;
- Положением ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 29.10.2021 г. «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам

магистратуры, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Положением ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 31.01.2022г. «О балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся и обеспечения качества учебного процесса»;
- Положением ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 29.04.2019 «О государственной итоговой аттестации по образовательным программам ВО - программам магистратуры, программам специалитета и программам магистратуры» ;
 - Положением ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 29.04.2019 «О фонде оценочных средств по дисциплине (модулю)»

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей АООП созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Фонды оценочных средств являются составной частью рабочих программ и представлены в рабочих программах дисциплин.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ООП магистратуры

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы.

Государственный экзамен не проводится. Для магистров, по программе по «Современные технологии переработки мясного сырья», государственный экзамен не предусмотрен.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работе определяются следующими документами:

Программа государственной итоговой аттестации выпускника составляется в соответствии с :

- Положением ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 29.04.2019 «О государственной итоговой аттестации по образовательным программам ВО - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»
- Положением ФГБОУ ВО «КНИТУ» от 29.04.2019 «О рабочей программе государственной итоговой аттестации»

- Положением ФГБОУ ВО "КНИТУ" от 17.02.2020 "О выпускных квалификационных работах бакалавра, специалиста, магистра в системе многоуровневого образования ФГБОУ ВО КНИТУ"

8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Для контроля и обеспечения высокого качества всех видов учебной деятельности АООП ВО направленность «Современные технологии переработки мясного сырья» периодически заведующий и наиболее компетентные преподаватели осуществляют проверку качества проводимых занятий преподавателей с последующим написанием отзывов и рассмотрением их на заседаниях кафедр.

Преподаватели, не менее 1 раза в три года, обязаны пройти один из видов повышения своей квалификации с получением удостоверения о повышении квалификации и/или сертификата.

За срок реализации ООП ВО по направлению 19.04.03 преподаватель должен иметь научные и методические публикации, количество и уровень которых определяются не ниже требований вуза при проведении аттестации научно-педагогических работников и прохождении их по конкурсу.

Для текущего контроля качества обучения магистров обеспечиваются рейтинговая система оценки текущих знаний, результаты которой учитываются и фиксируются в экзаменационных ведомостях.

Результаты различных видов деятельности кафедры ТММП, уровень ее материального развития оценивается в виде ежегодного отчета по эффективности работы кафедры за календарный (учебный) год.

Оценка качества подготовки магистров по направлению «Продукты питания животного происхождения» осуществляется путем включения представителей работодателей в состав Государственной экзаменационной комиссии (ГЭК).

**КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ВУЗА
КАК СОВОКУПНЫЙ ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ОБРАЗОВАНИЯ ПО
ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ АООП ВО и МАТРИЦА ИХ ФОРМИРОВАНИЯ**

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность программы: «Современные технологии переработки мясного сырья»

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
	Инженерная педагогика и психология
	Управление качеством продукции животного происхождения
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-1.1	Знает методы анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода
	Инженерная педагогика и психология
	Управление качеством продукции животного происхождения
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-1.2	Умеет находить и применять информацию, необходимую для критического анализа проблемных ситуаций
	Инженерная педагогика и психология
	Управление качеством продукции животного происхождения
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-1.3	Владеет навыками выработки стратегии действий по решению проблемных ситуаций в профессиональной сфере
	Инженерная педагогика и психология
	Управление качеством продукции животного происхождения
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
	Экономический анализ и управление производством
	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.1	Знает методы постановки проектных задач и способы их решения через проектное управление
	Экономический анализ и управление производством
	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.2	Умеет планировать и мониторить реализацию проекта на всех этапах его жизненного цикла с учетом ресурсов и рисков
	Экономический анализ и управление производством
	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-2.3	Владеет навыками оценки качества и эффективности проекта, обоснования инфраструктурных условий его внедрения и продвижения
	Экономический анализ и управление производством
	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
	Экономический анализ и управление производством
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Учебная практика (педагогическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
УК-3.1	Знает принципы командообразования и лидерства, закономерности стратегирования командной деятельности
	Экономический анализ и управление производством
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Учебная практика (педагогическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.2	Умеет руководить разработкой стратегии команды, планировать и корректировать ее работу с учетом индивидуальных и корпоративных интересов
	Экономический анализ и управление производством
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Учебная практика (педагогическая практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-3.3	Владет навыками делегирования полномочий членам команды и оценки их результативности, развития человеческого потенциала, построения функционального взаимодействия
	Экономический анализ и управление производством
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Учебная практика (педагогическая практика)
	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
	Профессионально-ориентированный иностранный язык
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.1	Знает возможности и инструменты современных коммуникативных технологий для академического и профессионального взаимодействия, в том числе на иностранном языке
	Профессионально-ориентированный иностранный язык
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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
	Профессионально-ориентированный иностранный язык
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-4.3	Владет навыками применения современных коммуникативных технологий, включая информационно-коммуникационные, для взаимодействия в академической и профессиональной среде, в том числе на иностранном языке
	Профессионально-ориентированный иностранный язык
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
	Профессионально-ориентированный иностранный язык
	Инженерная педагогика и психология
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.1	Знает и понимает сущность и закономерности динамики межкультурных взаимодействий в обществе через призму историко-философского осмысления
	Профессионально-ориентированный иностранный язык
	Инженерная педагогика и психология
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-5.2	Умеет диагностировать проблемные ситуации межкультурного взаимодействия, применять технологии кросс-культурного менеджмента в профессиональной деятельности
	Профессионально-ориентированный иностранный язык
	Инженерная педагогика и психология
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
УК-5.3	Владеет навыками конструктивного профессионального и социального взаимодействия в мире культурного многообразия с использованием признанных этических норм
	Профессионально-ориентированный иностранный язык
	Инженерная педагогика и психология
	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
	Инженерная педагогика и психология
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.1	Знает основные методики оценки своих ресурсов и потребностей, способы самосовершенствования и траектории образования
	Инженерная педагогика и психология
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.2	Умеет определить приоритеты личной и профессиональной эффективности на основе самооценки, построить индивидуальную стратегию профессионально-личностного развития
	Инженерная педагогика и психология
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
УК-6.3	Владеет навыками управления собственной профессиональной деятельностью, основанной на адаптации к мобильному рынку труда, индивидуальной стратегии профессионально-личностного развития
	Инженерная педагогика и психология
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
	Экономический анализ и управление производством
	Высокотехнологичные производства продуктов питания
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.1	Знает принципы, методы и инструменты разработки конкурентных стратегий развития предприятия, в том числе в области инноваций
	Экономический анализ и управление производством
	Высокотехнологичные производства продуктов питания
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.2	Умеет проводить стратегический анализ деятельности предприятия и оценивать его конкурентоспособность
	Экономический анализ и управление производством
	Высокотехнологичные производства продуктов питания
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-1.3	Владеет навыками планирования мероприятий в области инновационного развития и повышения конкурентоспособности предприятия
	Экономический анализ и управление производством
	Высокотехнологичные производства продуктов питания
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
	Высокотехнологичные производства продуктов питания
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.1	Знает основные принципы и методы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения
	Высокотехнологичные производства продуктов питания
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.2	Умеет применять на практике различные средства по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
	Высокотехнологичные производства продуктов питания

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2.3	Владеет навыками разработки и внедрения мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
	Высокотехнологичные производства продуктов питания
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	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
	Управление качеством продукции животного происхождения
	Методология науки о пище и питании
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3.1	Знает химический состав пищевых продуктов, соотношение питательных веществ в них, 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
	Управление качеством продукции животного происхождения
	Методология науки о пище и питании
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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
	Управление качеством продукции животного происхождения
	Методология науки о пище и питании
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-3.3	Владеет 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
	Управление качеством продукции животного происхождения
	Методология науки о пище и питании
	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
	Инженерная реология пищевых продуктов
	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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
	Инженерная реология пищевых продуктов
	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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
	Инженерная реология пищевых продуктов
	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
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
	Инженерная реология пищевых продуктов
	Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач
	Современные методы исследований сырья и продукции питания
	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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
	Современные методы исследований сырья и продукции питания
	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
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
	Современные методы исследований сырья и продукции питания
	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-5.3	Владеет навыками отбора проб продуктов, способами и методами проведения идентификационной экспертизы продовольственных товаров, 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
	Современные методы исследований сырья и продукции питания
	Идентификация и фальсификация пищевых продуктов
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	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
	Инженерная педагогика и психология
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6.1	Знает основы педагогического процесса и его влияние на социальное формирование личности, методы, приемы, средства организации и управления педагогическим процессом
	Инженерная педагогика и психология
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
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
	Инженерная педагогика и психология
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-6.3	Владеет системой знаний о сфере образования, сущности образовательных процессов, понятийно-категориальным аппаратом педагогической науки, инструментарием педагогического анализа и проектирования
	Инженерная педагогика и психология
	Производственная практика (научно- исследовательская работа)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-1	Способен исследовать свойства новых видов продовольственного сырья, пищевых ингредиентов, добавок и улучшителей, анализировать и оценивать их влияние на технологические функции и потребительские качества продуктов питания животного происхождения для придания им определенных свойств
	Технология производства продуктов функционального питания
	Микробиология сырья и продуктов животного происхождения
	Основы животноводства, гигиена и санитария переработки животного сырья
	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров
	Производственная практика (научно-исследовательская практика)
	Производственная практика (научно-исследовательская работа).
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Производство продуктов питания с заданными свойствами и составом
	Производство продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения
ПК-1.1	Знает требования санитарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения, методы исследования свойств сырья животного происхождения, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей и оценки соответствия продуктов питания животного происхождения требованиям проектной и нормативно-технической документации
	Технология производства продуктов функционального питания
	Микробиология сырья и продуктов животного происхождения
	Основы животноводства, гигиена и санитария переработки животного сырья
	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров
	Производственная практика (научно-исследовательская практика)
	Производственная практика (научно-исследовательская работа).
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Производство продуктов питания с заданными свойствами и составом
	Производство продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения
ПК-1.2	Умеет проводить стандартные и сертификационные исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей для выработки продуктов питания животного происхождения с заданным функциональным составом и свойствами в целях оценки их соответствия требованиям проектной и нормативно-технической документации
	Технология производства продуктов функционального питания
	Микробиология сырья и продуктов животного происхождения
	Основы животноводства, гигиена и санитария переработки животного сырья
	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров
	Производственная практика (научно-исследовательская практика)
	Производственная практика (научно-исследовательская работа).
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Производство продуктов питания с заданными свойствами и составом
	Производство продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
ПК-1.3	Владеет навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных технологий производства и перспективных продуктов питания животного происхождения, организации выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения и эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для сохранения их качества и выработки изделий с заданным функциональным составом и свойствами
	Технология производства продуктов функционального питания
	Микробиология сырья и продуктов животного происхождения
	Основы животноводства, гигиена и санитария переработки животного сырья
	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров
	Производственная практика (научно-исследовательская практика)
	Производственная практика (научно-исследовательская работа).
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
	Производство продуктов питания с заданными свойствами и составом
	Производство продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения
ПК-2	Способен к подбору и эксплуатации современного оборудования и приборов, реализации новых технологических решений при производстве продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения конкурентоспособности производства
	Современные технологии переработки мясного сырья
	Современное технологическое оборудование для переработки мясного сырья
	Техника пищевых производств малых предприятий
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.1	Знает назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания, традиционные и современные технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения
	Современные технологии переработки мясного сырья
	Современное технологическое оборудование для переработки мясного сырья
	Техника пищевых производств малых предприятий
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.2	Умеет разрабатывать новые технологические решения, технологии и новые виды продуктов питания животного происхождения, выявлять факторы влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
	Современные технологии переработки мясного сырья
	Современное технологическое оборудование для переработки мясного сырья
	Техника пищевых производств малых предприятий
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-2.3	Владеет навыками разработки новых технологических решений, технологий 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
	Современные технологии переработки мясного сырья
	Современное технологическое оборудование для переработки мясного сырья
	Техника пищевых производств малых предприятий
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
ПК-3	Способен разрабатывать нормативно-техническую документацию, проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции и модернизации производства продуктов питания животного происхождения
	Современные принципы проектирования предприятий мясной отрасли
	Основы промышленного строительства
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3.1	Знает методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству продуктов питания животного происхождения, виды нормативно-технической документации, оформляемой по результатам внедрения технологических процессов, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, методы математического моделирования технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ
	Современные принципы проектирования предприятий мясной отрасли
	Основы промышленного строительства
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3.2	Умеет осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения, использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций, системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций по производству продуктов питания животного происхождения, разрабатывать нормативно-техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ, применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения
	Современные принципы проектирования предприятий мясной отрасли
	Основы промышленного строительства
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-3.3	Владеет навыками разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства, составления отчетов и нормативно-технической документации по результатам внедрения технологических процессов и систем управления, прогрессивных технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, создания математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства, улучшать качество продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Современные принципы проектирования предприятий мясной отрасли
	Основы промышленного строительства
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4	Способен вносить и реализовывать рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства продуктов питания животного происхождения с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
	Современная тара и упаковка пищевых продуктов

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
	Биотехнология мяса
	Биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения
	Ресурсосберегающие технологии переработки вторичного сырья и отходов мясной отрасли
	Микробиологические основы производства сырокопченых и сыровяленых мясных изделий
	Производственная практика (научно-исследовательская работа).
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.1	Знает факторы обеспечения производства конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения и сокращения материальных и трудовых затрат на их изготовление
	Современная тара и упаковка пищевых продуктов
	Биотехнология мяса
	Биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения
	Ресурсосберегающие технологии переработки вторичного сырья и отходов мясной отрасли
	Микробиологические основы производства сырокопченых и сыровяленых мясных изделий
	Производственная практика (научно-исследовательская работа).
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.2	Умеет применять основные принципы рационального использования природных ресурсов и защиты окружающей среды при разработке прогрессивных технологий производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях, вносить изменения в технологические процессы с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
	Современная тара и упаковка пищевых продуктов
	Биотехнология мяса
	Биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения
	Ресурсосберегающие технологии переработки вторичного сырья и отходов мясной отрасли
	Микробиологические основы производства сырокопченых и сыровяленых мясных изделий
	Производственная практика (научно-исследовательская работа).
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-4.3	Владеет навыками анализа влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях с учетом оптимизации затрат и повышения качества производимой продукции
	Современная тара и упаковка пищевых продуктов
	Биотехнология мяса
	Биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения
	Ресурсосберегающие технологии переработки вторичного сырья и отходов мясной отрасли
	Микробиологические основы производства сырокопченых и сыровяленых мясных изделий
	Производственная практика (научно-исследовательская работа).
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5	Способен проводить производственные испытания и внедрение в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания животного происхождения
	Производственная практика (научно-исследовательская практика)
	Производственная практика (научно-исследовательская работа).
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Код компетенции	Содержание компетенции/ Название учебной дисциплины
1	2
ПК-5.1	Знает порядок проведения экспериментальных работ по внедрению в производство новых видов продуктов питания животного происхождения, методы оценки соответствия опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения требованиям проектной документации
	Производственная практика (научно-исследовательская практика)
	Производственная практика (научно-исследовательская работа).
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5.2	Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Производственная практика (научно-исследовательская практика)
	Производственная практика (научно-исследовательская работа).
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-5.3	Владеет навыками проведения экспериментальных работ по внедрению в производство новых качественных, безопасных, функционально ценных видов продуктов питания, выпуска опытных партий новых видов продуктов питания животного происхождения
	Производственная практика (научно-исследовательская практика)
	Производственная практика (научно-исследовательская работа).
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-6	Способен организовать обучение и повышение квалификации специалистов в области производства продуктов питания животного происхождения
	Современные технологии переработки мясного сырья
	Учебная практика (педагогическая практика)
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-6.1	Знает основы методики преподавания, виды и приемы современных педагогических технологий, пути достижения образовательных результатов и способы оценки результатов обучения
	Современные технологии переработки мясного сырья
	Учебная практика (педагогическая практика)
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-6.2	Умеет разрабатывать обучающие программы повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения
	Современные технологии переработки мясного сырья
	Учебная практика (педагогическая практика)
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
ПК-6.3	Владеет навыками обучения и повышения квалификации специалистов, задействованных в освоении технологических процессов, видов оборудования и технологической оснастки, оптимальных режимов производства новых видов продуктов питания животного происхождения
	Современные технологии переработки мясного сырья
	Учебная практика (педагогическая практика)
	Производственная практика (преддипломная практика)
	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Матрица компетенций (по дисциплинам)

Наименование	Коды компетенций
1	2
Профессионально-ориентированный иностранный язык	УК-4, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, УК-5, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3
Инженерная педагогика и психология	ОПК-6, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3, УК-1, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-5, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3
Экономический анализ и управление производством	ОПК-1, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, УК-2, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
Высокотехнологичные производства продуктов питания	ОПК-1, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
Современные методы исследований сырья и продукции питания	ОПК-5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3
Управление качеством продукции животного происхождения	ОПК-3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, УК-1, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3
Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	ОПК-5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3
Инженерная реология пищевых продуктов	ОПК-4, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3
Методология науки о пище и питании	ОПК-3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3
Компьютерное моделирование и оптимизация технологических процессов	ОПК-4, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, УК-2, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3
Технология производства продуктов функционального питания	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
Микробиология сырья и продуктов животного происхождения	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
Современные технологии переработки мясного сырья	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3
Основы животноводства, гигиена и санитария переработки животного сырья	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
Современные принципы проектирования предприятий мясной отрасли	ПК-3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
Основы промышленного строительства	ПК-3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
Товароведение и экспертиза продовольственных товаров	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
Современная тара и упаковка пищевых продуктов	ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Биотехнология мяса	ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Биотехнологические основы переработки сырья животного происхождения	ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Современное технологическое оборудование для переработки мясного сырья	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
Техника пищевых производств малых предприятий	ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
Ресурсосберегающие технологии переработки вторичного сырья и отходов мясной отрасли	ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Микробиологические основы производства сырокопченых и сыровяленых мясных изделий	ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Производственная практика (научно-исследовательская работа)	ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-6, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3, УК-3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-4, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, УК-6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3
Производственная практика (научно-исследовательская практика)	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3
Учебная практика (педагогическая практика)	ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, УК-3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3
Производственная практика (научно-исследовательская работа).	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3

Наименование	Коды компетенций
1	2
Производственная практика (преддипломная практика)	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	ОПК-1, ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3, ОПК-2, ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3, ОПК-3, ОПК-3.1, ОПК-3.2, ОПК-3.3, ОПК-4, ОПК-4.1, ОПК-4.2, ОПК-4.3, ОПК-5, ОПК-5.1, ОПК-5.2, ОПК-5.3, ОПК-6, ОПК-6.1, ОПК-6.2, ОПК-6.3, ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-2, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-3, ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3, ПК-4, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-5, ПК-5.1, ПК-5.2, ПК-5.3, ПК-6, ПК-6.1, ПК-6.2, ПК-6.3, УК-1, УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, УК-2, УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, УК-3, УК-3.1, УК-3.2, УК-3.3, УК-4, УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3, УК-5, УК-5.1, УК-5.2, УК-5.3, УК-6, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3
Производство продуктов питания с заданными свойствами и составом	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
Производство продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения	ПК-1, ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

Учебный график АООП
Направление подготовки : 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

[illegible]

Сводные данные

[illegible]

[illegible]

