МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

Закреплена за кафедрой	**Технология пищевых производств**
Учебный план	Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**очная**
Общая трудоемкость	**9 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**8(4.2)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП
Итого ауд.	0	0	0	0
Контактная работа	20	20	20	20
Сам. работа	304	304	304	304
Часы на контроль	0	0	0	0
Практическая подготовка	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	324	324	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

преподаватель Тимофеева Анастасия Дмитриевна

профессор Храмова Валентина Николаевна дбн

Рецензент(ы):
(при наличии)

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Технология пищевых производств

номер протокола 2021 г.
Зав. кафедрой Горлов Иван Фёдорович

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
02.07.2021 г. № 9

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. 02.07.2021 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.
Цель ГИА – установление уровня соответствия знаний, умений и навыков выпускника высшего учебного заведения характеристике профессиональной деятельности, регламентированной ФГОС ВО. Задачей ГИА является определение теоретической и практической подготовленности выпускника- бакалавра к выполнению профессиональных задач, соответствующих его квалификации. Характеристика профессиональной деятельности выпускника включает:
– область профессиональной деятельности;
– объекты профессиональной деятельности;
– профессиональные задачи, дифференцированные по видам профессиональной деятельности.
Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:
– участие в организации и проведении технологических процессов;
– проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов,
– производственный контроль полуфабрикатов;
– участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;
– осуществление контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов;
– участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследовании;
– участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;
– переработку и хранение продовольственного сырья животного происхождения на пищевых предприятиях;
– эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;
– разработку рецептур, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания;
– организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях.
Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное сырье) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое оборудование, приборы, нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, простые инструменты качества, системы качества, базы данных технологического, технического характера, данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.
Выпускники, освоившие программу бакалавриата, подготовлены к производственно-технологическому виду профессиональной деятельности, что обусловлено потребностями рынка труда, научно-исследовательскими и материально-техническими ресурсами ВолгГТУ. Выпускник, освоивший программу бакалавриата, в соответствии с видом профессиональной деятельности, на который ориентирована образовательная программа, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:
– участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
– участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
– выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
– организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
– организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
– оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;
– участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;
– контроль соблюдения технологической дисциплины;
– подбор и размещение технологического оборудования;
– оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
– оценка инновационного потенциала новой продукции;
– подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;
– контроль соблюдения экологической безопасности производства.
ГИА осуществляет Государственная экзаменационная комиссия (ГЭК), организуемая по образовательной программе направления 19.03.03 и утвержденная в установленном порядке. Одновременно в процессе ГИА оценивают готовность выпускников бакалавриата к продолжению обучения в магистратуре.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ОП:	Б3
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Графическая визуализация проектных решений
2.1.2	Основы патентоведения
2.1.3	Стартап и бизнес-планирование
2.1.4	Технико-химический контроль и управление качеством
2.1.5	Технологии комплексной переработки продуктов убоя
2.1.6	Технологии специализированных предприятий
2.1.7	Технологическое оборудование
2.1.8	Общая технология мясной отрасли
2.1.9	Основы проектной деятельности
2.1.10	Производственная практика: Технологическая практика
2.1.11	Промышленная санитария
2.1.12	Технология мяса и мясных продуктов
2.1.13	Физико-механические свойства пищевых сред
2.1.14	Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов
2.1.15	Органолептический анализ мяса и мясных продуктов
2.1.16	Пищевой дизайн и упаковка мясных продуктов
2.1.17	Химия пищи
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)
УК-1: Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
УК-1.1: Знает информационно-поисковые ресурсы, методики сбора и обработки информации, анализа и обобщения его результатов для решения поставленных задач
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает приемы эффективного изучения информации и нахождения нормативно-технической документации изучаемой промышленной области, знает структуру нормативной и технической документации
УК-1.2: Умеет критически оценивать надежность информационных источников и работать с противоречивой информацией, выстраивать причинно-следственные связи при анализе информации, необходимой для решения поставленных задач, определять пробелы и предпринимать меры по их устранению
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет ориентироваться в требованиях нормативно-технической документации; умеет осуществлять поиск, анализировать информацию из различных источников и баз данных и представлять ее в требуемом формате
УК-1.3: Владеет способностью логичного и последовательного изложения информации, навыками применения системного подхода при генерации идей для рационального решения поставленных задач
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник владеет навыками эффективной организации производства в соответствии с требованиями нормативно-технической документации; навыками использования современных образовательных и информационных технологий
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-2.1: Знает действующее законодательство и правовые нормы в области регулирования профессиональной деятельности, виды ресурсов и ограничений в сфере реализации проекта, критерии и методы оценки эффективности разных способов решения профессиональных задач
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает правила использования нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе
УК-2.2: Умеет формулировать задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, и аргументировать выбор оптимальных для получения требуемых результатов способов их решения на основе анализа альтернативных вариантов с учетом действующих правовых норм, имеющихся условий, ресурсов и ограничений
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
УК-2.3: Владеет навыками постановки цели и задач проекта, планирования потребности в ресурсах с учетом их ограниченности и заменяемости, приемами работы с нормативно-правовой документацией
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник владеет навыками организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

УК-3: Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
УК-3.1: Знает принципы формирования команды и распределения ролей для достижения поставленной цели, установленные технологиями межличностной и групповой коммуникации в деловом взаимодействии, с учетом понятий и методов конфликтологии
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает принципы работы в коллективе, методы командообразования, приемы делового общения в коллективе
УК-3.2: Умеет устанавливать и поддерживать контакты для обеспечения успешной работы в команде, эффективно взаимодействуя с членами команды в части обмена информацией, знаниями, опытом, обсуждения и презентации результатов работы команды, с учетом особенностей поведения различных категорий групп людей
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет выражать свои мысли и мнение в межличностном и деловом общении
УК-3.3: Владеет методами планирования и приемами координации работы команды, распределения поручений и делегирования полномочий членам команды
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник обладает навыками публичной речи, аргументации, ведения дискуссии, способностями работать в коллективе
УК-4: Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
УК-4.1: Знает принципы составления и перевода профессиональных и академических высказываний и текстов с иностранного(ых) языка(ов) на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный(ые) язык(и)
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки
УК-4.2: Умеет выбирать коммуникативную стратегию и тактику в зависимости от цели и условий переговоров, адаптировать речь и стиль общения на государственном языке РФ и иностранном(ых) языке(ах) к ситуациям взаимодействия
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет критически оценивать личностные качества, анализировать различные ситуации; использовать основные положения и методы социальных и гуманитарных наук при решении профессиональных задач; умеет изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
УК-4.3: Владеет навыками представления результатов академической и профессиональной деятельности в устной и письменной формах на государственном языке РФ и иностранном(ых) языке(ах)
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник владеет навыками коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
УК-5: Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
УК-5.1: Знает закономерности и особенности социально-исторического развития различных культур в этическом и философском контексте, культурные особенности и традиции различных социальных групп для конструктивного взаимодействия с другими членами общества и усиления социальной интеграции
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает аспекты социальных, этнических и культурных страновых различий
УК-5.2: Умеет анализировать важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития, и применять их при социальном и профессиональном взаимодействии, демонстрируя толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям, опираясь на знание истории России в контексте мировой истории и культурных традиций мира
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет толерантно воспринимать культурные, религиозные различия
УК-5.3: Владеет способностью сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументированно обсуждать и решать проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера; выстраивать социальное и профессиональное взаимодействие с учетом основных форм научного и религиозного сознания, культурного многообразия других этносов, конфессий и социальных групп
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник владеет навыками восприятия культурного опыта, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
УК-6.1: Знает основные приемы эффективного управления временем и эффективные методики самоконтроля, саморазвития и самообразования в течение всей жизни, исходя из собственных ресурсов, личностных, ситуативных и временных пределов их оптимального использования для успешного выполнения поставленных задач
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает методы самостоятельного поиска информации
УК-6.2: Умеет эффективно планировать и контролировать время, определять приоритеты профессионального роста и применять способы совершенствования собственной деятельности, используя методы самооценки, саморегуляции, саморазвития и самообучения
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет приобретать самостоятельно новые знания, планировать свое рабочее время и вовремя выполнять поставленные перед ним задачи

УК-6.3: Владеет методами управления временем и способностью выстраивать гибкую профессиональную траекторию при использовании инструментов непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник владеет навыками грамотного распределения своего времени; навыками саморазвития и повышения квалификации
УК-7: Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
УК-7.1: Знает нормы здорового образа жизни в различных жизненных ситуациях и в профессиональной деятельности
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает основы физического воспитания и укрепления здоровья
УК-7.2: Умеет планировать рабочее и свободное время для оптимального сочетания физической и умственной нагрузки, использовать средства и методы физического воспитания для обеспечения работоспособности и формирования здорового образа и стиля жизни
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет организовывать время с целью включения в распорядок дня методик по обеспечению должного уровня физической подготовленности
УК-7.3: Владеет здоровьесберегающими технологиями для поддержания здорового образа жизни, профилактики профессиональных заболеваний, психофизического и нервно-эмоционального утомления на рабочем месте с учетом физиологических особенностей организма
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник владеет навыками самостоятельной работы, самоорганизации и саморазвития в целях обеспечения полноценной 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-8.1: Знает природные и техногенные факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания, в том числе в рамках осуществляемой профессиональной деятельности, а также принципы организации безопасности труда на предприятии
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает содержание методов обеспечения безопасности людей
УК-8.2: Умеет обеспечивать безопасные и комфортные условия труда на рабочем месте путем оценки вероятности возникновения потенциальных опасностей и принятия мер по их предупреждению, разъяснять правила поведения при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций, военных конфликтов и терроризма, оказывать первую помощь пострадавшим и принимать участие в восстановительных мероприятиях
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций; умеет оказывать первую медицинскую помощь
УК-8.3: Владеет способами решения проблем, связанных с нарушениями техники безопасности, и навыками разработки мероприятий по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник обладает навыками защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
УК-9: Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
УК-9.1: Знает понятия, компоненты и структуру инклюзивной компетентности, особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает сущность человеческого разнообразия, понятие и причины инвалидности; знает сущность инклюзионного подхода в социальной и профессиональной сферах
УК-9.2: Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет участвовать в инклюзионном взаимодействии
УК-9.3: Владеет приемами взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник обладает навыками инклюзивной культуры и коммуникации в социальной и профессиональной сферах
УК-10: Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
УК-10.1: Знает основные документы, регламентирующие экономическую деятельность, принципы экономического планирования и источники финансирования профессиональной деятельности
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает основы экономики, особенности экономических процессов в различных видах деятельности
УК-10.2: Умеет обосновывать принимаемые экономические решения, используя методы экономического планирования, для достижения поставленных целей
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет использовать экономические знания в профессиональной деятельности
УК-10.3: Владеет методами оценки экономической эффективности результатов деятельности предприятия
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник владеет навыками и методами использования экономических знаний на практике
УК-11: Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности

УК-11.1: Знает формы проявления экстремистской деятельности, терроризма, коррупционного поведения и понимает их взаимосвязь с социальными, экономическими, политическими и иными условиями
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией, и способы профилактики коррупции в различных ситуациях
УК-11.2: Умеет разъяснять и применять действующие правовые нормы противодействия проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционному поведению
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет анализировать факты коррупционного поведения и формировать гражданскую позицию
УК-11.3: Владеет опытом работы с законодательными актами и демонстрирует навыки взаимодействия в обществе на основе убеждений о недопустимости проявлений экстремизма, терроризма, коррупции, обеспечивая создание недискриминационной и антикоррупционной среды при выполнении профессиональных задач и во всех сферах социальной деятельности
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник владеет навыками предупреждать коррупционные риски в профессиональной деятельности, исключать вмешательство в свою профессиональную деятельность в случаях склонения к коррупционным правонарушениям
ОПК-1: Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-1.1: Знает виды современных информационных технологий, методы и приемы их использования для решения задач профессиональной деятельности
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает основные информационные и библиографические источники, коммуникационные технологии, необходимые для организации профессиональной деятельности, современные требования, предъявляемые к информационной безопасности
ОПК-1.2: Умеет работать с прикладным программным обеспечением для решения профессиональных задач
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет применять источники информации и различные технологии коммуникации для решения задач профессиональной деятельности, соблюдать требования информационной безопасности
ОПК-1.3: Владеет спобностью эффективной работы с информацией и навыками применения необходимых информационных технологий при решении поставленных задач
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник владеет навыками работы с источниками информации и средствами коммуникации, навыками сбора, обработки, хранения, распространения, отображения и использования информации в профессиональной деятельности
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2.1: Знает основные естественнонаучные законы и методы исследования, применимые к решению задач профессиональной деятельности
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает содержание, функции и методы, необходимые для решения поставленных профессиональных задач
ОПК-2.2: Умеет использовать законы и методики естественных наук для обоснования решений задач профессиональной деятельности
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
ОПК-2.3: Владеет навыками выполнения физических, химических, физико-химических, микробиологических исследований и применения математических методов анализа и обработки данных для получения и систематизации результатов испытаний, проводимых для решения профессиональных задач
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник владеет навыками измерения, наблюдения и описания проводимых исследований, обобщения полученных данных; навыками использования математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования
ОПК-3: Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ОПК-3.1: Знает принципы организации и расчета типовых инженерных процессов, работы и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает принципы эксплуатации различного вида технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
ОПК-3.2: Умеет применять знания инженерных наук при разработке и обосновании технологических и проектировочных решений, подборе, компоновке и эксплуатации различных видов современного технологического оборудования для проектирования новых и модернизации действующих производств с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использованием новейших достижений техники
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

ОПК-3.3: Владеет методиками инженерного расчета и навыками эксплуатации технологического оборудования для эффективной организации производства в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник владеет навыками освоения новых видов технологического оборудования при изменении схем технологического процесса; навыками освоения новых приборных техник и новых методов исследования
ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения
ОПК-4.1: Знает теоретические и практические принципы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает терминологию, нормативную документацию и алгоритмы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
ОПК-4.2: Умеет применять существующую нормативно-техническую документацию в профессиональной деятельности, выбирать оптимальную технологию и способ производства продуктов питания разного назначения, оценивать потребность в сырьевых, кадровых ресурсах и материально-техническом обеспечении для выработки заданных объемов продукции
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет осуществлять технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами
ОПК-4.3: Владеет практическими навыками разработки производственных процессов, нормативно-технической документации и ведения технологии продуктов питания разного назначения
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник владеет навыками оценивания рисков, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства; навыками составления технологии производства безопасных продуктов питания
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения
ОПК-5.1: Знает современные способы и формы организации предприятий отрасли, структуру нормативно-технической и проектной документации по производству продуктов питания
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает методы организации производства продуктов питания животного происхождения
ОПК-5.2: Умеет оценивать затраты на организацию производства продуктов питания и составлять программы обеспечения ее качества и безопасности
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет определять рецептурный состав продуктов питания, анализировать влияние технологических процессов на характеристики продукции, пользоваться и составлять нормативно-техническую документацию, регламентирующую технологию производства продуктов питания
ОПК-5.3: Владеет навыками эффективной организации производства, работы со стандартами качества и способами контроля производства продукции из сырья животного происхождения
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник владеет навыками проведения технологических операций; работы с нормативно-технической документацией; соблюдения контроля качества и безопасности продуктов питания
ПК-1: Способен разрабатывать эффективные технологии производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения различного назначения
ПК-1.1: Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, протекающие при производстве и хранении пищевого сырья и продуктов
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает основные дефекты продукции и причины их возникновения; показатели качества готовой продукции; принципы производственного контроля качества сырья, процессов и готовых продуктов
ПК-1.2: Умеет анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции посредством проведения экспериментальных исследований по заданным методикам, математического и компьютерного моделирования процессов и объектов
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет организовывать проведение производственного процесса в соответствии с техническими регламентами и инструкциями; использовать нормативно-техническую документацию для оценки качества сырья, процессов и готовых продуктов; определять причины отклонения качественных показателей; использовать пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; проводить измерения и наблюдения, составлять описание проводимых исследований, готовить данные для составления образцов, отчетов и научных публикаций
ПК-1.3: Владеет навыками организации защиты объектов интеллектуальной собственности, обобщения, обработки, описания и публикации результатов исследований и разработок
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник имеет навыки пооперационного воздействия для формирования требуемых показателей качества; выполнения основных технологических расчетов; систематизации и анализа полученных результатов проведенных экспериментов и последующего их изложения в виде научных публикаций
ПК-2: Способен обеспечивать выработку высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения в установленные сроки с учетом рационального использования сырьевых ресурсов
ПК-2.1: Знает технологию и аппаратурное оформление технологических линий производства продуктов питания животного происхождения
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает принципы построения технологических схем производства продуктов; нормативные и технические документы, нормы и правила технологического процесса

ПК-2.2: Умеет разрабатывать производственную документацию и метрологическое сопровождение технологических процессов с учетом обеспечения прослеживаемости производства, организовывать систему контроля параметров технологических режимов, качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет разрабатывать требуемую инструкцию и план работ; обосновывать и осуществлять технологические компоновки при проектировании строительства и реконструкции цехов и отделений предприятия
ПК-2.3: Владеет навыками подбора инновационных технологий, современного технологического оборудования, инструментов управления качеством, ведения технологического процесса, учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода при разработке мероприятий по совершенствованию производства, организации комплексной переработки сырья и повышению конкурентоспособности
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник владеет навыками управления и контроля технологическими процессами; входного и производственного контроля; физико-химического и органолептического анализа продукции
ПК-3: Способен проектировать новые и модернизировать действующие производства продуктов питания животного происхождения
ПК-3.1: Знает номенклатуру и содержание проектной документации, нормы технологического проектирования и механизмы бизнес-планирования отраслевых предприятий
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник знает правила использования нормативно-технической документации, санитарные правила и нормы технологического проектирования
ПК-3.2: Умеет принимать, обосновывать и оформлять рациональные проектные решения
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник умеет организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятий
ПК-3.3: Владеет навыками проектной деятельности по организации и модернизации производства продуктов питания из сырья животного происхождения
Результаты обучения: Результаты обучения: выпускник владеет навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного направления