



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
О.Г. Огий
17.05.2022 г.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
программы магистратуры по направлению подготовки
19.04.03 – Продукты питания животного происхождения

ИНСТИТУТ
ВЫПУСКАЮЩАЯ КАФЕДРА
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем
технологии продуктов питания
УРОПС

Оглавление

1 Основные нормативные сведения об ОПОП	3
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников ОПОП	4
3 Структура ОПОП	6
4 Результаты освоения ОПОП и сведения об их формировании	7
5 Сведения о разработке общей характеристики ОПОП ВО	11
Приложение 1	12

1 Основные нормативные сведения об ОПОП ВО

1.1 Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) является программой магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения.

Квалификация выпускника – магистр.

1.2 Требования к разработке и реализации ОПОП ВО определяет федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень магистратуры), утвержденный приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 937 и зарегистрированный в Минюсте России 27.08.2020 г., регистрационный № 59505 (с дополнениями и изменениями).

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по ОПОП ВО определяет соответствующий нормативный документ Минобрнауки России, утвержденный приказом от 06.04.2021 г. № 245.

1.3 Обучающимся, осваивающим данную образовательную программу в очной форме обучения, предоставляется возможность получить на бесплатной основе дополнительную(ые) квалификацию - Дегустатор пищевой продукции.

В рамках программы повышения квалификации «Сметное дело» присваивается квалификация - сметчик.

В рамках программы повышения квалификации «Управление личными финансами» присваивается квалификация - консультант по личным финансам.

1.4 Реализация основной профессиональной образовательной программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий осуществляется с использованием электронной информационно-образовательной среды образовательной организации, а также с использованием (при необходимости):

- платформ, предоставляющих сервисы для проведения видеоконференций, онлайн-встреч и дистанционного обучения;
- платформ, предоставляющих сервисы бесплатных открытых онлайн-курсов и уроков;
- социальных сетей для осуществления коммуникации обучающихся и преподавателей;
- электронной почты для осуществления промежуточного контроля обучающегося и передачи актуальной информации.

1.5 Объем (трудоемкость освоения) ОПОП ВО – 120 зачетных единиц (з.е.), 3240 астрономических часов, 4320 академических часов. Зачетная единица эквивалентна 27 астрономическим часам или 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 40 минут).

Срок получения образования по программе, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет:

в очной форме обучения - 2 года;

в заочной форме – 2 года 6 месяцев.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников основной профессиональной образовательной программы

2.1 **Области профессиональной деятельности и(или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность:**

01 Образование и наука (в сферах: научных исследований технологий продуктов животного происхождения различного назначения; реализации основных профессионального обучения, образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительного профессионального образования);

15 Рыбоводство и рыболовство (в сфере производства продукции из водных биологических ресурсов);

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

2.2 Описание профессиональных стандартов, на которые ориентирована программа магистратуры, и соответствующих трудовых функций, входящих в выбранные профессиональные стандарты согласно уровню квалификации 7.

Таблица 1 - Профессиональные стандарты, на которые ориентирована программа магистратуры

Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности
15	Рыбоводство и рыболовство
15.011	Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
22	Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака
22.002	Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения

Таблица 2 – Обобщенные трудовые функции

Код проф-стандарта	Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции	
	код	наименование	наименование	код
15.011	С	Совершенствование технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Разработка новой продукции целевого назначения на основе совершенствования технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	С/01.7
			Управление внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	С/02.7
22.002	Е	Стратегическое управление развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Разработка новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Е/01.7
			Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Е/02.7

2.3 Типы задач профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу, являются:

- научно-исследовательский;
- проектный.

3 Структура основной профессиональной образовательной программы

3.1 Основная профессиональная образовательная программа состоит из обязательной части и части, формируемой участниками образовательных отношений. Обязательная часть содержит обязательные для освоения обучающимися дисциплины. Часть, формируемая участниками образовательных отношений, содержит дополняющие обязательную часть дисциплины, как обязательные для освоения, в том числе по профилю программы, так и дисциплины по выбору обучающихся.

Дисциплины (модули) составляют в структуре программы «Блок 1», практики «Блок 2», государственная итоговая аттестация – «Блок 3». Объёмы блоков ОПОП ВО в зачетных единицах (з.е.) приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Структура и объем программы магистратуры

Структура ОПОП ВО		Объем ОПОП ВО в з.е.	
		по ФГОС ВО	по учебному плану
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 50	60
Блок 2	Практика	не менее 40	54
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6-9	6
Объем ОП ВО		120	120

3.2 Набор дисциплин ОПОП ВО определен в соответствии с ФГОС ВО, направленностью (профилем) ОПОП ВО и с учетом необходимости формирования у выпускников требуемых компетенций (раздел 4).

3.3 Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет не менее 40 % общего объема программы магистратуры.

Объем контактной работы обучающихся с педагогическими работниками составляет в очной форме обучения не менее 60 %, в заочной форме – от 10 до 15 % общего объема времени, отводимого на реализацию дисциплин (модулей).

3.4 В Блок 2 «Практика» входят учебная и производственная практики.

Тип учебной практики:

- технологическая практика.

Типы производственной практики:

- научно-исследовательская работа;
- педагогическая практика;
- преддипломная практика.

Все типы практики реализуются в дискретной форме.

3.5 В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде магистерского проекта.

3.6 В университете обеспечиваются специальные условия освоения ОПОП ВО инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, определенные в положении об организации образовательного процесса для указанных лиц, в том числе особый порядок выбора мест прохождения практики с учетом состояния здоровья студентов.

Электронное обучение, дистанционные образовательные технологии, применяемые при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

4 Результаты освоения основной профессиональной образовательной программы и сведения об их формировании

4.1 В результате освоения программы у выпускника должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

В приложении 1 определяется перечень компетенций в соответствии с индикаторами достижения соответствующих компетенций, которыми должен обладать выпускник ОПОП ВО, и дисциплины, практики ОПОП ВО, освоение (прохождение) которых необходимо для формирования компетенций.

4.2 В таблице 4 приводятся сведения о том, какие компетенции формируются у выпускника ОПОП ВО при освоении блоков ОПОП ВО.

В таблице 5 приводятся сведения о том, какие индикаторы компетенций формируются у выпускника ОПОП ВО при освоении дисциплины (модулей), прохождении практик ОПОП ВО.

Таблица 4 – Коды формируемых компетенций в структуре ОПОП ВО

Наименование блоков ОПОП ВО	Коды формируемых компетенций выпускника
Блок 1. Дисциплины (модули). Обязательная часть	УК-1; УК-3; УК-4; УК-5; УК-6; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-4
Блок 1. Дисциплины (модули).	УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5;

Часть, формируемая участниками образовательных отношений	ПК-6
Блок 2. Практика. Обязательная часть	УК-6; ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-3; ПК-4; ПК-5

Таблица 5 – Перечень дисциплин, практик ОПОП ВО и коды индикаторов формируемых компетенций

Наименование дисциплины, модуля, практики	Коды индикаторов формируемых компетенций
<u>Блок 1. Дисциплины (модули). Обязательная часть</u>	
Философия и методология научных исследований	УК-1.1; УК-6.1
Профессиональный иностранный язык	УК-4.1
Информационные технологии профессиональной деятельности	ОПК-4.2
Методы исследований в технологии продуктов питания	УК-1.2; ОПК-5.1
Право интеллектуальной собственности	ОПК-3.1
Математическое моделирование проектирования продуктов питания	ОПК-2.1; ОПК-4.1
Деловые и научные коммуникации на иностранном языке	УК-4.2
Управление человеческими ресурсами	УК-3.1; УК-3.2; ОПК-1.2
Управление качеством продуктов питания	ОПК-1.1; ОПК-3.2; ПК-4.2
Основы преподавания профессиональных дисциплин	УК-5.1; УК-5.2; ОПК-6.1
<u>Часть, формируемая участниками образовательных отношений</u>	
Методология проектирования продуктов питания	ПК-4.1
Перспективные направления технологии продуктов питания	ПК-1.1; ПК-1.3; ПК-3.2
Инновационная деятельность пищевого предприятия	ПК-2.1; ПК-2.2
Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания	ПК-4.3
Проектирование и реконструкция пищевых предприятий	УК-2.1; УК-2.2; ПК-3.3
<u>Элективные модули</u>	
<i>Технология продуктов из водных биологических ресурсов</i>	
Современные проблемы переработки ВБР	ПК-4.4
Производство продукции из ВБР	ПК-1.2; ПК-5.2; ПК-6.4
<u>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</u>	
Сырьевая база отрасли	ПК-5.1
Рациональное использование ВБР	ПК-3.4; ПК-6.2
<u>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</u>	
Повышение эффективности производства	ПК-1.2; ПК-3.1

Наименование дисциплины, модуля, практики	Коды индикаторов формируемых компетенций
продуктов из ВБР	
Товароведение продуктов из ВБР	ПК-6.2
<u>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</u>	
Санитария и гигиена производства продуктов из ВБР	ПК-6.3
Идентификация продуктов из ВБР	ПК-6.4
<u>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</u>	
Интенсификация технологии продуктов из ВБР	ПК-5.3
Товарная политика рыбоперерабатывающего предприятия	ПК-6.1
Технология мясных и молочных продуктов	
Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов	ПК-4.4
Производство продукции из мяса и молока	ПК-5.2; ПК-6.4
<u>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1</u>	
Сырьевая база мясо-молочной отрасли	ПК-5.1
Рациональное использование мясного и молочного сырья	ПК-3.4; ПК-6.2
<u>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2</u>	
Интенсификация технологии продуктов животного происхождения	ПК-5.3
Товарная политика пищевого перерабатывающего предприятия	ПК-6.1
<u>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3</u>	
Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока	ПК-3.1
Товароведение продуктов из мяса и молока	ПК-6.2
<u>Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4</u>	
Санитария и гигиена производства продуктов из мяса и молока	ПК-6.3
Идентификация продуктов из мяса и молока	ПК-6.4
<u>Блок 2. Практика. Обязательная часть</u>	
<i>Учебная практика</i>	
Технологическая практика	ОПК-5.2; ПК-4.5
<i>Производственная практика</i>	
Научно-исследовательская работа	ОПК-5.3; ПК-3.5
Педагогическая практика	ОПК-6.2; ПК-3.6
Преддипломная практика	УК-6.2; ОПК-2.2; ОПК-4.3; ПК-5.4

При реализации ОПОП университет обеспечивает обучающимся возможность освоения факультативных дисциплин и элективных дисциплин (модулей), в соответствии с учебным планом, а также одновременного получения нескольких квалификаций в порядке, установленном:

1) Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по программам дополнительного образования и основным программам профессионального обучения ФГБОУ ВО «КГТУ» (п. 9);

2) Положением о порядке формирования и освоения факультативных и элективных дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО «КГТУ».

5 Сведения о разработке общей характеристики ОПОП ВО

Настоящий документ представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения.

Общая характеристика ОПОП ВО разработана управлением разработки образовательных программ и стратегического планирования.

Общая характеристика ОПОП ВО рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Общая характеристика ОПОП ВО рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии института агроинженерии и пищевых систем 5.05.2022 г (протокол № 5).

Председатель методической комиссии



Альшевская М.Н.

Директор института



Верхотуров В.В.

Начальник УРОПС

В.А. Мельникова

Приложение 1

Перечень компетенций в соответствии с индикаторами достижения соответствующих компетенций, которыми должен обладать выпускник ОПОП ВО, и дисциплины, практики ОПОП ВО, освоение (прохождение) которых необходимо для формирования компетенций

Индекс	Содержание
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
УК-1.1	Сбор и систематизация информации по проблеме с последующей её оценкой адекватности и достоверности
	Философия и методология научных исследований
УК-1.2	Рассматривает различные варианты решения проблемной ситуации на основе системного подхода, оценивает их преимущества и риски. Предлагает стратегию действий
	Методы исследований в технологии продуктов питания
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
УК-2.1	Выстраивает этапы работы над проектом с учетом последовательности их реализации, определяет этапы жизненного цикла проекта
	Проектирование и реконструкция пищевых предприятий
УК-2.2	Разработка плана проекта, определение потребности в ресурсах и контроль реализации проекта с последующим публичным представлением полученных результатов
	Проектирование и реконструкция пищевых предприятий
УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
УК-3.1	Разработка целей команды, формирование ее состава, определение функциональных и ролевых критериев отбора участников
	Управление человеческими ресурсами
УК-3.2	Принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения заданий
	Управление человеческими ресурсами
УК-4	Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
УК-4.1	Составление и корректный перевод академических и профессиональных текстов с иностранного языка на государственный язык РФ и с государственного языка РФ на иностранный
	Профессиональный иностранный язык
УК-4.2	Ведение академической и профессиональной дискуссии. Представление результатов академической и профессиональной деятельности на публичных мероприятиях

Индекс	Содержание
	Деловые и научные коммуникации на иностранном языке
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
УК-5.1	Умеет толерантно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции
	Основы преподавания профессиональных дисциплин
УК-5.2	Выбор способов интеграции в команду работников, принадлежащих к разным культурам
	Основы преподавания профессиональных дисциплин
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
УК-6.1	Определение уровня самооценки и уровня притязаний как основы для выбора приоритетов собственной деятельности
	Философия и методология научных исследований
УК-6.2	Оценка требований рынка труда и образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста
	Производственная практика: Преддипломная практика
ОПК-1	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
ОПК-1.1	Разрабатывает стратегию и инвестиционную политику предприятия, планирует мероприятия по разработке конкурентоспособной и безопасной продукции
	Управление качеством продуктов питания
ОПК-1.2	Разрабатывает и обеспечивает реализацию стратегии, политик и технологий управления персоналом предприятия. Понимает и использует современные практики управления, лидерские и коммуникативные навыки
	Управление человеческими ресурсами
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
ОПК-2.1	Анализирует технологические процессы с целью совершенствования производства и организует исследования по проектированию новой продукции
	Математическое моделирование проектирования продуктов питания
ОПК-2.2	Использует основные принципы и подходы к созданию новой продукции с заданными свойствами
	Производственная практика: Преддипломная практика
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путём использования и разработки новых высокотехнологических решений
ОПК-3.1	Применяет знания основных государственных и международных нормативно-технических документов в области

Индекс	Содержание
	управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства
	Право интеллектуальной собственности
ОПК-3.2	Организовывает контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля
	Управление качеством продуктов питания
ОПК-4	Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения
ОПК-4.1	Применяет математическое моделирование при разработке нового ассортимента продуктов питания и технологий с заданными составом и свойствами
	Математическое моделирование проектирования продуктов питания
ОПК-4.2	Использует современное программное обеспечение для проектирования технологических процессов производства пищевой продукции
	Информационные технологии профессиональной деятельности
ОПК-4.3	Проектирует конкурентоспособные технологические процессы производства продуктов питания
	Производственная практика: Преддипломная практика
ОПК-5	Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач
ОПК-5.1	Применяет современные методы исследований при решении технологических задач
	Методы исследований в технологии продуктов питания
ОПК-5.2	Анализирует существующие научные работы, выявляет их преимущества и недостатки, предлагает новые концепции для комплексного решения профессиональных задач
	Учебная практика: Технологическая практика
ОПК-5.3	Организовывает научно-исследовательскую работу в соответствии с технологическими задачами
	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
ОПК-6	Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации
ОПК-6.1	Изучает и систематизирует нормативно-правовые документы, регулирующие организацию и осуществление образовательной деятельности. Проектирует образовательные программы и их элементы, разрабатывает научно-методическое обеспечение
	Основы преподавания профессиональных дисциплин
ОПК-6.2	Осуществляет преподавание, текущий контроль, оценку динамики подготовленности и мотивации обучающихся в процессе изучения учебного предмета, курса, дисциплины (модуля)
	Производственная практика: Педагогическая практика

Индекс	Содержание
ПК-1	Способен совершенствовать технологии производства продуктов питания из водных биоресурсов
ПК-1.1	Совершенствует технологии продукции из водных биоресурсов
	Перспективные направления технологии продуктов питания
ПК-1.2	Модифицирует и разрабатывает конкурентоспособную продукцию из водных биоресурсов
	Технология продуктов из водных биологических ресурсов: Производство продукции из ВБР; Повышение эффективности производства продуктов из ВБР
ПК-1.3	Осуществляет проектную деятельность в области производства продукции из водных биоресурсов
	Перспективные направления технологии продуктов питания
ПК-2	Способен стратегически управлять развитием производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
ПК-2.1	Разрабатывает новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Инновационная деятельность пищевого предприятия
ПК-2.2	Совершенствует и внедряет новые технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях
	Инновационная деятельность пищевого предприятия
ПК-3	Способен использовать современные достижения науки и передовой технологии
ПК-3.1	Проводит анализ научной и технической информации о достижениях науки и передовой технологии в области производства продукции из сырья животного происхождения
	Технология продуктов из водных биологических ресурсов: Повышение эффективности производства продуктов из ВБР
	Технология мясных и молочных продуктов: Повышение эффективности производства продуктов из мяса и молока
ПК-3.2	Анализирует влияние новых технологий и видов сырья на конкурентоспособность и потребительские качества продуктов питания животного происхождения
	Перспективные направления технологии продуктов питания
ПК-3.3	Участствует в разработке проектов строящихся предприятий, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств
	Проектирование и реконструкция пищевых предприятий
ПК-3.4	Качественно решает конкретные задачи (исследования, проекта, деятельности) за установленное время. Оценивает риски и результаты проекта
	Технология продуктов из водных биологических ресурсов: Рациональное использование ВБР;
	Технология мясных и молочных продуктов: Рациональное использование мясного и молочного сырья

Индекс	Содержание
ПК-3.5	Собирает, обрабатывает, анализирует и систематизирует научно-техническую информацию, современные достижения науки и передовой технологии по тематике исследования
	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
ПК-3.6	Ставит и решает прикладные учебно-методические задачи, обосновывает выбор и моделирует проектное решение
	Производственная практика: Педагогическая практика
ПК-4	Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом
ПК-4.1	Методологически грамотно разрабатывает новый ассортимент продукции из сырья животного происхождения, основываясь на анализе инновационных и перспективных технологий
	Методология проектирования продуктов питания
ПК-4.2	Обеспечивает качество и безопасность продукции пищевого предприятия
	Управление качеством продуктов питания
ПК-4.3	Оценивает риски и определяет меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов
	Санитарно-пищевая безопасность продуктов питания
ПК-4.4	Осуществляет анализ проблем переработки сырья животного происхождения, отечественный и зарубежный опыт их решений
	Технология продуктов из водных биологических ресурсов: Современные проблемы переработки ВБР;
	Технология мясных и молочных продуктов: Современные проблемы переработки мясных и молочных продуктов
ПК-4.5	Разрабатывает (совершенствует) рецептуру продукта животного происхождения
	Учебная практика: Технологическая практика
ПК-5	Способен осуществлять поиск, анализ и принятие оптимальных решений при создании продукции на предприятиях по переработке сырья животного происхождения
ПК-5.1	Участствует в сборе и анализе исходных данных мясной и молочной отрасли и(или) водных биоресурсов
	Технология продуктов из водных биологических ресурсов: Сырьевая база отрасли
	Технология мясных и молочных продуктов: Сырьевая база мясо-молочной отрасли
ПК-5.2	Осуществляет управление производством продукции из сырья животного происхождения с учетом требований качества и стоимости
	Технология продуктов из водных биологических ресурсов: Производство продукции из ВБР
	Технология мясных и молочных продуктов: Производство продукции из мяса и молока
ПК-5.3	Осуществляет поиск и принятие оптимальных решений для повышения эффективности и интенсификации производства продукции из сырья животного происхождения
	Технология продуктов из водных биологических ресурсов: Интенсификация технологии продуктов из ВБР
	Технология мясных и молочных продуктов: Интенсификация технологии продуктов животного происхождения

Индекс	Содержание
ПК-5.4	Участвует в проектировании новых и модернизации существующих производств. Осуществляет анализ результатов научных исследований, внедряет результаты исследований и разработок на практике
	Производственная практика: Преддипломная практика
ПК-6	Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, безопасность и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства
ПК-6.1	Определяет оптимальные и рациональные технологические режимы для обеспечения безопасности продукции. Модернизирует потребительские характеристики продукции, а также устанавливает пути их реализации в готовом продукте посредством технологических превращений сырья
	Технология продуктов из водных биологических ресурсов: Товарная политика рыбоперерабатывающего предприятия; Технология мясных и молочных продуктов: Товарная политика пищевого перерабатывающего предприятия
ПК-6.2	Устанавливает потребительские характеристики продукции, а также пути их реализации в готовом продукте питания посредством технологических превращений сырья
	Технология продуктов из водных биологических ресурсов: Рациональное использование ВБР; Товароведение продуктов из ВБР; Рациональное использование мясного и молочного сырья: Товароведение продуктов из мяса и молока
ПК-6.3	Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
	Технология продуктов из водных биологических ресурсов: Санитария и гигиена производства продуктов из ВБР; Технология мясных и молочных продуктов: Санитария и гигиена производства продуктов из мяса и молока
ПК-6.4	Осуществляет экспертизу продукции животного происхождения по её основным характеристикам, в том числе с точки зрения микробиологии
	Технология продуктов из водных биологических ресурсов: Производство продукции из ВБР; Идентификация продуктов из ВБР; Производство продукции из мяса и молока: Идентификация продуктов из мяса и молока