



**СОЮЗ РАБОТОДАТЕЛЕЙ ОБЩЕРОССИЙСКОЕ АГРОПРОМЫШЛЕННОЕ  
ОБЪЕДИНЕНИЕ РАБОТОДАТЕЛЕЙ «АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ СОЮЗ РОССИИ»  
(«Росагропромсоюз»)**

---

**ПРОТОКОЛ № 21-10/06**

заседания Аккредитационного совета Росагропромсоюза (Аккредсовет)

г.Москва

25 октября 2021 года

**Председательствовал:**

Первый заместитель Председателя Росагропромсоюза

А.И. Бабурин

**Присутствовали Члены:**

Председатель Профсоюза работников АПК РФ

Н.Н. Агапова

Заместитель генерального директора ООО  
Агрофирма «ВЕСНА»

Е.В. Дабахова

Заведующий орготделом Росагропромсоюза

А.Р. Махлин

Методический эксперт,  
Вице-президент Межрегиональной ассоциации  
независимых экспертов, Член СПК АПК

Е.В. Талицких

**Всего голосующих на заседании Аккредсовета – 5 голосов. Кворум имеется.**

**Слушали:**

- 1. О результатах проведения профессионально-общественной аккредитации образовательной программы 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов», реализуемой в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств»**

---

1.1. Принять к сведению информацию Председателя Аккредсовета Бабурина А.И. о том, что процедура ПОА проводилась аккредитующей организацией Общероссийским агропромышленным объединением работодателей «Агропромышленный союз России» по Договору от «01» июля 2021 г. № 21-07/01. Аккредитация проводилась в соответствии с Порядком проведения ПОА, утвержденного решением СПК АПК (Протокол заседания СПК АПК от 27.03.2020г. № 20-03/01).

## 1.2. Утвердить результаты экспертной комиссии:

критерии и показатели	Значение показателя		Результат общей экспертной оценки	
	целевое	по оценке экспертной комиссии	выполнен	не выполнен
<b>1. Результаты прохождения выпускниками образовательной программы профессионального экзамена в форме независимой оценки квалификации.</b>	<b>соответствует/ не соответствует</b>			
1.1. Доля выпускников образовательной программы, успешно прошедших процедуру независимой оценки квалификаций в срок не позднее трех лет после окончания образовательной программы, от общего числа выпускников образовательной программы за соответствующий период.	70%	0%		не выполнен
1.2. Доля выпускников образовательной программы, прошедших процедуру государственной итоговой аттестации и получивших оценки «хорошо» и «отлично», от общего числа выпускников образовательной программы за последние три года до аккредитационной экспертизы при условии непосредственного участия работодателей в проведении государственной итоговой аттестации и положительного заключения экспертов о соответствии применяемых в организации программ, процедур, фондов оценочных средств государственной итоговой аттестации требованиям профессиональных стандартов (в рамках аккредитуемой образовательной программы)	70%	70%	выполнен	
1.3. Доля выпускников	30%	3,7%		не выполнен

образовательной программы, чьи выпускные квалификационные работы нашли практическое применение в профильных организациях, от общего числа выпускников образовательной программы за последние три года до аккредитационной экспертизы.				
1.4. Наличие участников конкурсов профессионального мастерства WorldSkills, «Лучший по профессии», других региональных, федеральных, международных конкурсов по профессиональному мастерству (по аккредитуемой программе) за последние 3 года	10%	1,8%		не выполнен
<b>2. Соответствие сформулированных в образовательной программе планируемых результатов освоения образовательной программы (выраженных в форме профессиональных компетенций) профессиональным стандартам, иным квалификационным требованиям, установленным федеральными законами и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации</b>	<b>соответствует/не соответствует</b>			
2.1. Доля положений профессиональных стандартов, иных квалификационных требований, установленных федеральными законами и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, учтенных в составе планируемых результатов освоения образовательной программы в форме профессиональных компетенций.	90%	52,3%		не выполнен
<b>3. Соответствие учебных планов, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочных материалов и процедур запланированным результатам освоения образовательной программы (компетенциям и результатам обучения)</b>	<b>соответствует/не соответствует</b>			

3.1. Доля трудовых действий (трудовых функций) сопрягаемых профессиональных стандартов, учтенных в структуре учебного плана в виде профессиональных компетенций в разрезе дисциплин	90%	55%		не выполнен
3.2. Доля положений профессионального стандарта в виде необходимых умений, учтенных в связанных компонентах запланированных результатов освоения образовательной программы в рабочих программах учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей, практик	80%	54,8%		не выполнен
3.3. Доля положений профессионального стандарта в виде необходимых знаний, учтенных в связанных компонентах запланированных результатов освоения образовательной программы в рабочих программах учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей, практик	80%	48,6%		не выполнен
3.4. Доля положений профессионального стандарта в виде необходимых умений, необходимых знаний и трудовых действий, учтенных в фонде оценочных средств, используемых при проведении промежуточной и итоговой аттестации	80%	52,8%		не выполнен
<b>4. Соответствие кадровых, материально-технических, информационно-коммуникационных, учебно-методических и иных ресурсов, непосредственно влияющих на качество подготовки выпускников, содержанию профессиональной деятельности и профессиональным задачам, к которым готовится выпускник</b>	<b>соответствует/не соответствует</b>			
4.1. Доля лабораторий, мастерских, учебно-производственных объектов, оснащенных современными приборами и оборудованием, от общего количества лабораторий, мастерских, учебно-производственных объектов, необходимых для реализации образовательной программы	50%	100%	выполнен	

4.2. Доля трудовых действий (трудовых функций) сопрягаемых профессиональных стандартов в виде профессиональных компетенций, обеспеченных базами для проведения практики, оснащенными современным оборудованием, приборами и специализированными полигонами	80%	100%	выполнен	
4.3. Соответствие всех элементов информационно-коммуникационной инфраструктуры современному уровню	да/нет	да	выполнен	
4.4. Наличие свободного доступа обучаемых к информационным образовательным ресурсам (профессиональным базам данных и др.), соответствующим направленности аккредитуемой образовательной программы	да/нет	да	выполнен	
4.5. Доля учебников и учебно-методических материалов, используемых для освоения общепрофессиональных и специальных дисциплин, профессиональных модулей (включая бумажные и электронные), получивших в течение пяти последних лет положительное заключение экспертов общероссийских и иных объединений работодателей, советов по профессиональным квалификациям, крупнейших компаний	50%	50%	выполнен	
4.6. Доля педагогических работников, прошедших повышение квалификации (переподготовку) в профильных организациях (в соответствии с содержанием профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники аккредитуемой образовательной программы)	70%	20%		не выполнен
4.7. Доля педагогических работников, имеющих не менее, чем 5-ти летний стаж профессиональной деятельности, соответствующий профилю аккредитуемой образовательной	100%	0%		не выполнен

программы				
4.8. Доля преподавателей, совмещающих педагогическую деятельность как основную с работой в отрасли по профилю образовательной программы	25%	6,7%		не выполнен
4.9. Доля совместителей из числа действующих работников профильных организаций от общего числа преподавателей	35%	13%		не выполнен
4.10. Наличие действующих документов, отражающих политику организации в области формирования и развития кадрового резерва образовательной программы	да/нет	да	выполнен	
4.11. Наличие системы ключевых показателей эффективности педагогических работников, связанных с результатами оценки квалификации выпускников	да/нет	нет		не выполнен
<b>5. Наличие спроса на образовательную программу, востребованность выпускников профессиональной образовательной программы работодателями</b>	<b>соответствует/не соответствует</b>			
5.1. Доля выпускников образовательной программы, обучавшихся на основании договоров об образовании за счет средств юридических лиц, заключенных между образовательной организацией и работодателями	15%	0%		не выполнен
5.2. Доля обучающихся по образовательной программе лиц, трудоустроившихся по итогам прохождения практики или стажировки в те организации, в которых проходили практику, стажировку	15%	40%	выполнен	
5.3. Наличие информации, подтверждающей закрепляемость на	да/нет	да	выполнен	

рабочем месте (в соответствии с освоенными в рамках аккредитуемой образовательной программы компетенциями) и карьерный рост выпускников				
5.4. Наличие документов, содержащих позитивную информацию от работодателей об эффективности и качестве работы выпускников, освоивших аккредитуемую образовательную программу	да/нет	да	выполнен	
<b>6. Подтвержденное участие работодателей:</b> - в проектировании образовательной программы, включая планируемые результаты ее освоения, оценочные материалы, учебные планы, рабочие программы; - в организации проектной работы обучающихся; - в разработке и реализации программ практики, формировании планируемых результатов их прохождения; - в разработке тем выпускных квалификационных работ, значимых для соответствующих областей профессиональной деятельности.	соответствует/не соответствует			
6.1. Доля рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочных материалов, в проектировании и (или) экспертизе которых участвовали эксперты (экспертные организации) объединений работодателей, советов по профессиональным квалификациям, крупных и средних компаний, от общего числа составляющих профессиональную образовательную программу рабочих программ, учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей)	70%	90%	выполнен	

**Характеристики сильных сторон аккредитуемой программы:**

Анализ аккредитуемой программы позволил отметить следующие сильные стороны программы:

- широкий перечень баз практик,
- соответствие содержательной части методических и рабочих материалов по аккредитуемой программе запланированным результатам освоения,
- доступность студентам необходимых для образовательного процесса информационно-коммуникационных технологий,
- использование высокотехнологичных цифровых инструментов в процессе обучения

### Замечание экспертов по показателям:

Показатель	Замечание/рекомендации
1.1. Доля выпускников образовательной программы, успешно прошедших процедуру независимой оценки квалификаций в срок не позднее трех лет после окончания образовательной программы, от общего числа выпускников образовательной программы за соответствующий период.	Рекомендуем рассмотреть возможность использования ресурсов созданного на базе вуза экзаменационного центра по проведению независимой оценки квалификации с целью расширения мероприятий по проведению оценки качества образования, внешней независимой оценки соответствия квалификации выпускников требованиям профессионального стандарта, а также получения возможности оперативной актуализации программы и ее элементов в соответствии с изменяемыми требованиями рынка труда и экспертного сообщества.
1.3. Доля выпускников образовательной программы, чьи выпускные квалификационные работы нашли практическое применение в профильных организациях, от общего числа выпускников образовательной программы за последние три года до аккредитационной экспертизы	Рекомендуем расширить варианты взаимодействия с работодателями за счет получения от них обратной связи не только по рецензиям ВКР, но и по практическому применению (фактическому и потенциальному) выпускных работ в производственной деятельности профильных работодателей.
1.4. Наличие участников конкурсов профессионального мастерства WorldSkills, «Лучший по профессии», других региональных, федеральных, международных конкурсов по профессиональному мастерству (по аккредитуемой программе) за последние 3 года	Рекомендуем провести анализ возможностей для участия студентов в конкурсах профессионального мастерства, конференциях с подготовленными выступлениями на конкурсной основе разного уровня представленности (международного, федерального, регионального) с целью получения дополнительного инструмента оценки качества образования и подготовленности студентов и выпускников по квалификации.
2.1. Доля положений профессиональных стандартов, иных квалификационных требований, установленных федеральными законами и другими нормативными правовыми актами Российской Федерации, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, учтенных в	Рекомендуем при разработке ОПОП использовать «Методические рекомендации по разработке основных образовательных программ на основе модульно-компетентного подхода (в части профессиональных компетенций)». Размещены на сайте СПК АПК <a href="https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op">https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op</a>



составе планируемых результатов освоения образовательной программы в форме профессиональных компетенций.	
3.1. Доля трудовых действий (трудовых функций) сопрягаемых профессиональных стандартов, учтенных в структуре учебного плана в виде профессиональных компетенций в разрезе дисциплин	Рекомендуем при разработке ОПОП использовать «Методические рекомендации по разработке основных образовательных программ на основе модульно-компетентностного подхода (в части профессиональных компетенций)». Размещены на сайте СПК АПК <a href="https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op">https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op</a>
3.2. Доля положений профессионального стандарта в виде необходимых умений, учтенных в связанных компонентах запланированных результатов освоения образовательной программы в рабочих программах учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей, практик	Рекомендуем при разработке ОПОП использовать «Методические рекомендации по разработке основных образовательных программ на основе модульно-компетентностного подхода (в части профессиональных компетенций)». Размещены на сайте СПК АПК <a href="https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op">https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op</a>
3.3. Доля положений профессионального стандарта в виде необходимых знаний, учтенных в связанных компонентах запланированных результатов освоения образовательной программы в рабочих программах учебных предметов, курсов, дисциплин, модулей, практик	Рекомендуем при разработке ОПОП использовать «Методические рекомендации по разработке основных образовательных программ на основе модульно-компетентностного подхода (в части профессиональных компетенций)». Размещены на сайте СПК АПК <a href="https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op">https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op</a>
3.4. Доля положений профессионального стандарта в виде необходимых умений, необходимых знаний и трудовых действий, учтенных в фонде оценочных средств, используемых при проведении промежуточной и итоговой аттестации	Рекомендуем при разработке ОПОП использовать «Методические рекомендации по разработке основных образовательных программ на основе модульно-компетентностного подхода (в части профессиональных компетенций)». Размещены на сайте СПК АПК <a href="https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op">https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op</a>
4.7. Доля педагогических работников, имеющих не менее чем 5-ти летний стаж профессиональной деятельности, соответствующий профилю аккредитуемой образовательной программы	Рекомендуем внести корректировку в кадровую политику вуза в части привлечения к преподавательской деятельности специалистов, имеющих весомый (не менее 5 лет) опыт работы по профилю аккредитуемой программы с целью формирования дополнительного инструмента практикоориентированного обучения и профориентации студентов и выпускников
4.8. Доля преподавателей, совмещающих педагогическую деятельность как основную с работой в отрасли по профилю образовательной программы	Рекомендуем рассмотреть возможность предоставления преподавателям профильных модулей и дисциплин дополнительной работы на условиях совместительства на предприятиях реального сектора экономики по профилю аккредитуемой программы с целью их постоянной вовлеченности в практическую составляющую и возможности повышения квалификации в рамках трудовой деятельности.
4.9. Доля совместителей из числа действующих работников профильных организаций от общего числа	Рекомендуем рассмотреть возможность привлечения действующих работников профильных организаций к преподавательской деятельности на условиях ТД или

преподавателей	ГПД и/или привлечения их на мастер-классы, круглые столы, семинары и практические занятия.
4.11. Наличие системы ключевых показателей эффективности педагогических работников, связанных с результатами оценки квалификации выпускников	Существующая система ключевых показателей в настоящий момент отражает эффективность педагогических работников в связи с результатами оценки выпускников косвенно. Рекомендуем рассмотреть возможность разработки локального нормативного акта и/или внесения дополнений в Положение об оплате труда педагогических работников в части включения в систему ключевых показателей эффективности разделов, напрямую связанных с результатами оценки квалификации выпускников, в том числе – независимой оценки квалификации
5.1. Доля выпускников образовательной программы, обучавшихся на основании договоров об образовании за счет средств юридических лиц, заключенных между образовательной организацией и работодателями	Рекомендуем рассмотреть возможность взаимодействия с работодателями по подготовке специалистов за счет конкретных предприятий с учетом их текущей и перспективной потребности в профессиональных кадрах, а также в рамках оценки и повышения квалификации, профильного обучения, карьерного роста действующих работников.

### Замечания по критериям 2 и 3.

Неполный учет положений профессионального стандарта 22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения в части обобщенной трудовой функции D «Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях».

Определение положений профессиональных стандартов, учтенных в составе планируемых результатов освоения образовательной программы в форме профессиональных компетенций.

Положения профессиональных стандартов (ПС)		Планируемые результаты освоения образовательной программы (в соответствии с таблицами 1.2, 1.3 Приложения 1)	
<b>ПС «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения»</b>			
<b>ОТФ</b>	D Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<b>Тип ЗПД</b>	проектный производственно-технологический организационно-управленческий
<b>ТФ</b>	D/01.6 Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	<b>ЗПД</b>	Осуществление профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере производства продуктов питания животного происхождения Организация технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения Осуществляет технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования
<b>ТД</b>	Разработка планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	<b>ПК</b>	ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
	Разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		ПК-1 Способен разрабатывать, оформлять и использовать регламенты, стандарты, санитарно-гигиенические, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, заполнить формы учетных документов, соблюдать порядок и сроки составления отчетности
	Разработка технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		ПК-1 Способен разрабатывать, оформлять и использовать регламенты, стандарты, санитарно-гигиенические, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, заполнить формы учетных документов, соблюдать порядок и сроки составления отчетности ПК-4 Способен применять основы технологий в производстве продуктов

	<p>Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Разработка технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения</p>		<p>питания животного происхождения, опираясь на знания физико-химических, технологических и биотехнологических свойств сырья</p> <p>ПК-2 Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p> <p>ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> <p>ПК-1 Способен разрабатывать, оформлять и использовать регламенты, стандарты, санитарно-гигиенические, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе, заполнить формы учетных документов, соблюдать порядок и сроки составления отчетности</p>
<p><b>НУ</b></p>	<p>Применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>Определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях</p> <p>Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными</p>	<p><b>ИД</b></p>	<p>ОПК.3.1. Обосновывает выбор современного технологического оборудования для профессиональных задач</p> <p>ОПК.3.2. Демонстрирует знания инженерных процессов при решении технологических задач</p> <p>ПК.4.1. Владеет основами технологий продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК.4.3. Организует технологический цикл производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ОПК.3.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического оборудования</p> <p>ПК.2.2. Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p> <p>ПК.2.4. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования</p> <p>ПК.4.2. Применяет знания о физико-химических, технологических и биотехнологических свойствах сырья для производства качественной продукции</p> <p>ПК.4.2. Применяет знания о физико-химических, технологических и биотехнологических свойствах сырья для производства качественной продукции</p>

	<p>(аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Вести основные технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения</p>		<p>ПК.2.2. Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p> <p>ПК.1.1. Разрабатывает регламенты, стандарты, санитарно-гигиенические, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</p> <p>ПК.1.3. Ведет учет документов, соблюдает порядок и сроки составления отчетности</p> <p>ПК.1.3. Ведет учет документов, соблюдает порядок и сроки составления отчетности</p> <p>ПК.1.2. Оформляет и использует нормативную и техническую документацию в производстве продуктов питания животного происхождения</p>
<p><b>ИЗ</b></p>	<p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов питания животного происхождения</p> <p>Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции животного происхождения</p>	<p><b>ИД</b></p>	<p>ПК.1.3. Ведет учет документов, соблюдает порядок и сроки составления отчетности <b>Знания отсутствуют</b></p> <p>ПК.1.3. Ведет учет документов, соблюдает порядок и сроки составления отчетности</p> <p>ОПК.3.1. Обосновывает выбор современного технологического оборудования для профессиональных задач</p> <p>ПК.4.1. Владеет основами технологий продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК.2.2. Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p> <p>ПК.4.1. Владеет основами технологий продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК.2.2. Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p>

<p>Технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ОПК.3.1. Обосновывает выбор современного технологического оборудования для профессиональных задач  ПК.4.1. Владеет основами технологий продуктов питания животного происхождения  ПК.4.3. Организует технологический цикл производства продуктов питания животного происхождения  ПК.2.2. Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов  ПК.4.2. Применяет знания о физико-химических, технологических и биотехнологических свойствах сырья для производства качественной продукции</p>
<p>Сменные показатели производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ОПК.3.2. Демонстрирует знания инженерных процессов при решении технологических задач</p>
<p>Требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>ОПК.3.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического оборудования</p>
<p>Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения</p>	<p>ПК.4.2. Применяет знания о физико-химических, технологических и биотехнологических свойствах сырья для производства качественной продукции</p>
<p>Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>ОПК.3.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического оборудования  ПК.4.2. Применяет знания о физико-химических, технологических и биотехнологических свойствах сырья для производства качественной продукции</p>
<p>Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>ОПК.3.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического оборудования</p>
<p>Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК.1.3. Ведет учет документов, соблюдает порядок и сроки составления отчетности</p>
<p>Виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК.1.3. Ведет учет документов, соблюдает порядок и сроки составления отчетности</p>
<p>Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК.1.1. Разрабатывает регламенты, стандарты, санитарно-гигиенические, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе  ПК.1.2. Оформляет и использует нормативную и техническую документацию в производстве продуктов питания животного происхождения</p>

	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания животного происхождения		ПК.1.3. Ведет учет документов, соблюдает порядок и сроки составления отчетности ОПК.3.1. Обосновывает выбор современного технологического оборудования для профессиональных задач ПК.2.4. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования
	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения		ОПК.3.2. Демонстрирует знания инженерных процессов при решении технологических задач ОПК.3.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического оборудования
<b>ТФ</b>	D/02.6 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<b>ЗПД</b>	Формирует план работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест Разработка технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения Контроль производства качественной продукции из сырья животного происхождения
<b>ТД</b>	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	<b>ПК</b>	ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения
	Учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями		ПК-2 Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения
	Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации		ПК-3 Способен осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, в том числе новые технологии, приборные техники, новые методы исследования ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения
	Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции		ПК-3 Способен осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, в том числе новые технологии, приборные техники, новые методы исследования ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности

	<p>Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>		<p>ПК-2 Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p> <p>ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>
	<p>Контроль над соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования по производству продуктов питания животного происхождения</p>		<p>ПК-2 Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p>
	<p>Разработка методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>		<p>ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения</p>
<p><b>НУ</b></p>	<p>Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>Осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>ИД</b></p>	<p>ОПК.5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения</p> <p>ОПК.5.3. Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p>ОПК.5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения</p> <p>ОПК.4.3. Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ПК.2.1. Участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p>ПК.2.2. Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p>



<p>Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ПК.2.4. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования ОПК.4.3. Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения ОПК.5.3. Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения</p>
<p>Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ОПК.4.3. Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения ОПК.5.3. Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения</p>
<p>Производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ОПК.5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения ОПК.5.3. Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения</p>
<p>Пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ОПК.1.1. Грамотно применяет информационную и коммуникационную культуру, учитывая особенности производственных условий ОПК.1.2. Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения технологических задач ОПК.1.3. Осуществляет поиск необходимой информации в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности</p>
<p>Использовать специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ОПК.1.1. Грамотно применяет информационную и коммуникационную культуру, учитывая особенности производственных условий ОПК.1.2. Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения технологических задач ОПК.1.3. Осуществляет поиск необходимой информации в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности</p>
<p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ОПК.1.1. Грамотно применяет информационную и коммуникационную культуру, учитывая особенности производственных условий ОПК.1.2. Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения технологических задач ОПК.1.3. Осуществляет поиск необходимой информации в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности</p>
<p>Разрабатывать методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ОПК.5.1. Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения ОПК.5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения</p>

			ОПК.5.3. Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения
<b>ИЗ</b>	Методы технохимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	<b>ИД</b>	ОПК.5.1. Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения ОПК.5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения ОПК.5.3. Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения
	Физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания животного происхождения		ОПК.3.2. Демонстрирует знания инженерных процессов при решении технологических задач ОПК.4.2. Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами ОПК.5.2. Определяет, анализирует, оценивает показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения на протяжении технологического цикла производства и хранения
	Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения		ОПК.4.2. Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами
	Основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		ОПК.4.2. Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами ОПК.4.3. Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения ОПК.5.1. Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения ОПК.5.3. Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения
	Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях		ОПК.4.3. Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения ОПК.5.3. Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения
	Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения		ОПК.3.1. Обосновывает выбор современного технологического оборудования для профессиональных задач ОПК.4.2. Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами ОПК.4.3. Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при

	<p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>		<p>нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ОПК.1.2. Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения технологических задач</p> <p>ОПК.1.3. Осуществляет поиск необходимой информации в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности</p> <p>культуру, учитывая особенности производственных условий</p> <p>ОПК.1.2. Демонстрирует умение осуществлять поиск информации для решения технологических задач</p> <p>ОПК.1.3. Осуществляет поиск необходимой информации в области профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности</p> <p>ОПК.5.1. Владеет навыками организации производства продукции из сырья животного происхождения</p> <p>ОПК.5.3. Обеспечивает выработку качественных продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p>ОПК.3.2. Демонстрирует знания инженерных процессов при решении технологических задач</p> <p>ОПК.3.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического оборудования</p>
<b>ТФ</b>	D/03.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	<b>ЗПД</b>	<p>Организация технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Обоснование норм расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p>
<b>ТД</b>	<p>Проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья</p>	<b>ПК</b>	<p>ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения</p> <p>ПК-2 Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p> <p>ПК-2 Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных</p>

	<p>Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</p> <p>Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организации с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>Организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>		<p><b>материалов</b></p> <p>ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения</p> <p>ПК-2 Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p> <p>ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p> <p>ПК-2 Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p> <p>ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения</p> <p>ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения</p> <p>ПК-2 Способен планировать работы по размещению оборудования, техническому оснащению и организации рабочих мест; рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения; обосновывать нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p>
<p><b>НУ</b></p>	<p>Применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>Применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p><b>ИД</b></p>	<p>ОПК.2.3. Демонстрирует умение применять конкретные законы и методы естественных наук для комплексного решения производственных задач</p> <p>ОПК.2.1. Знает и грамотно оперирует основными законами и методами исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОПК.2.2. Осуществляет выбор законов и методов исследований естественных наук для решения конкретной задачи профессиональной</p>

	<p>Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>Применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</p> <p>Осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p>		<p>деятельности</p> <p>ПК.2.2. Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p> <p>ПК.2.1. Участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения</p> <p>ОПК.3.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического оборудования</p> <p>ОПК.3.1. Обосновывает выбор современного технологического оборудования для профессиональных задач</p> <p>ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения</p> <p>ОПК.3.1. Обосновывает выбор современного технологического оборудования для профессиональных задач</p> <p>ОПК.4.2. Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами</p> <p>ОПК.4.1. Знает терминологию, нормативную документацию и алгоритмы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ОПК.4.2. Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами</p> <p>ОПК.4.3. Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>
<b>ИЗ</b>	<p>Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p> <p>Принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству продуктов питания животного происхождения</p>	<b>ИД</b>	<p>ОПК.4.1. Знает терминологию, нормативную документацию и алгоритмы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p> <p>ОПК.3.1. Обосновывает выбор современного технологического оборудования для профессиональных задач</p> <p>ОПК.3.2. Демонстрирует знания инженерных процессов при решении технологических задач</p> <p>ПК.2.2. Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов</p> <p>ПК.2.4. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования</p>

<p>Математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ</p>	<p>ОПК.4.2. Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами ОПК.4.3. Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p>Состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ОПК.3.1. Обосновывает выбор современного технологического оборудования для профессиональных задач</p>
<p>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</p>	<p>ПК.2.2. Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов ПК.2.4. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования</p>
<p>Показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПК.2.1. Участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки) при производстве продуктов питания из сырья животного происхождения ПК.2.2. Обосновывает нормы расхода сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов ПК.2.4. Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования</p>
<p>Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ОПК.4.1. Знает терминологию, нормативную документацию и алгоритмы технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения ОПК.4.2. Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами ОПК.4.3. Грамотно оценивает риски, которые могут возникнуть при нарушении технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения</p>
<p>Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ОПК.4.2. Осуществляет технологические процессы производства продуктов животного происхождения, руководствуясь действующими техническими регламентами</p>
<p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ОПК.3.2. Демонстрирует знания инженерных процессов при решении технологических задач ОПК.3.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций, связанных с эксплуатацией технологического оборудования</p>

Рекомендуется при разработке ОПОП использовать «Методические рекомендации по разработке основных образовательных программ на основе модульно-компетентностного подхода (в части профессиональных компетенций)». Размещены на сайте СПК АПК <https://www.rapo-apk.ru/kopiya-aktualizaciya-fgos-i-op>.

1.3. Принять решение о профессионально-общественной аккредитации образовательной программы **19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Технология мяса и мясных продуктов»**, реализуемой в ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств», сроком на пять лет с обязательством со стороны образовательной организации внести в программу корректировки по замечаниям экспертов в течение 2022-2023 учебного года.

«ЗА»	«ПРОТИВ»	«ВОЗДЕРЖАЛСЯ»	«РЕШЕНИЕ»
5	нет	нет	ПРИНЯТО

Председательствующий



А.И. Бабурин