Приложение 7

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Дальневосточный государственный технический рыбохозяйственный университет»

(ФГБОУ ВО «ДАЛЬРЫБВТУЗ»)

Институт пищевых производств

УТВЕРЖДЕНО
На заседании Ученого совета института протокол № 3_ от «23» ноября 2020 г. Директор института

Увек ____ Е.П. Лаптева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Направление подготовки **19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

Профиль подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

очная, заочная

1 Общие положения

Рабочая программа государственной итоговой аттестации разработана согласно приказу Министерства образования и науки России от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – бакалавриата, программам специалитета программам программам И соответствии профессиональной магистратуры» В c основной И образовательной программой (ОПОП) высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015 г. № 199.

Образовательная программа бакалавриата реализуется в соответствии с ориентацией на следующие виды профессиональной деятельности: производственно-технологический, организационно-управленческий и проектный и является программой прикладного бакалавриата.

Образовательная программа бакалавриата реализуется по разработанному профилю подготовки: "Технология мяса и мясных продуктов".

Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии со структурой программы бакалавриата относится к ее базовой части и завершается присвоением квалификации "Бакалавр".

2 Цели государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в следующих целях:

- определение соответствия результатов освоения обучающимися ОПОП высшего образования программы бакалавриата по данному направлению подготовки требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»;
- комплексная оценка полученных выпускником за период обучения знаний, умений и навыков в области технологии мяса и мясных продуктов.

3 Задачи государственной итоговой аттестации

Задачами государственной итоговой аттестации являются:

- определение уровня освоения обучающимися учебного материала, предусмотренного программой бакалавриата и охватывающего содержание дисциплин, составляющих основу подготовки бакалавров в области технологии мяса и мясных продуктов;
- определение уровня соответствия результатов освоения обучающимися программы бакалавриата требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

4 Место государственной итоговой аттестации в структуре ОПОП

Государственная итоговая аттестация завершает теоретический и практический курс обучения по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов», является средством оценки компетентности выпускника и включает в себя защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и саму процедуру защиты.

Комплексная оценка полученных выпускником за период обучения знаний, умений и навыков в области технологии мяса и мясных продуктов и определение уровня соответствия результатов освоения обучающимися программы бакалавриата требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» производится:

- 1. В соответствии с характеристикой профессиональной деятельности выпускника, освоившего программу бакалавриата по данному направлению подготовки и направленности (профильности) программы:
- в области профессиональной деятельности области продуктов питания животного происхождения, включающей - 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 за соблюдением экологической чистоты производственных процессов; участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения научных исследований; участие в подготовке 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;
- с учетом объектов профессиональной деятельности объектов продуктов питания животного происхождения, включающих пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, 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 эко-

логической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды;

- по видам профессиональной деятельности для программы прикладного бакалариата, включающим:
- производственно-технологическую деятельность по участию в разработке и осуществлению технологических процессов; участию в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции; выполнению мероприятий по обеспечению качества продукции; организации метрологического обеспечения технологических процессов, использованию типовых методов контроля качества выпускаемой продукции; организации рабочих мест, их технического оснащения, подбора и размещения технологического оборудования; оформлению документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий; участию в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования; контролю соблюдения технологической дисциплины; подбору и размещению технологического оборудования; оценке влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия; оценке инновационного потенциала новой продукции; подготовке документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках; контролю соблюдения экологической безопасности производства;
- организационно-управленческую деятельность по составлению технической документации (графики работ, инструкции, планы, сметы, заявки на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам; выполнению работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов; подготовке исходных данных для выбора и обоснования научнотехнических и организационных решений на основе экономических решений; подготовке документации для создания системы менеджмента качества предприятия; проведению организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков; разработке оперативных планов работы первичных производственных подразделений; организации работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения; управлению работой коллективов исполнителей и обеспечению безопасности труда; участию в разработке оперативных планов работы производственных коллективов; мотивации сотрудников производства; организации профессионального обучения и аттестации сотрудников производства;
- проектную деятельность по формированию целей проекта (программы), решений задач, критериев и показателей достижения целей, построения структуры их взаимосвязей; выявлению приоритетов решения задач с учетом

нравственных аспектов деятельности; разработке обобщенных вариантов решения проблемы, анализу этих вариантов, прогнозированию последствий, нахождению компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирует реализацию проекта; выполнению работ в области научно-технической деятельности по проектированию; разработке порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчету производственных мощностей и загрузки оборудования; участию в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчетах нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

2. На основании требований к результатам освоения программы бакалавриата по данному направлению подготовки и профильной направленности программы по следующим сформированным компетенциям:

- общекультурным компетенциям (ОК):

- способности использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1);
- способности анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способности использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
- способности использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способности к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способности работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
 - способности к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способности использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- готовности пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);

- общепрофессиональным компетенциям (ОПК):

- способности решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);
- способности разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- способности осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);
- готовности эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4)
- **профессиональным компетенциям** (ПК) с учетом ориентации на конкретный вид профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

- способности использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);
- способности осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);
- способности изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);
- способности применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- способности организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);
- способности обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);
- способности обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- способности разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);
- готовности осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);
- готовности осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);
- способности организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
 - готовности выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);
- владению современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);

организационно-управленческая деятельность:

- готовности давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);
- способности организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15);
- способности составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);
- готовности выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);
- способности проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);
- способности разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);
- способности осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);
- готовности принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);
- способности принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);
- владению принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);
- способности организовывать работу структурного подразделения (ПК-24);

проектная деятельность:

- способности формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);
- готовности выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);
- способности разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31);
 - дополнительными профессиональными компетенциями (ПК):

- способностью разрабатывать программы комплексного использования сырья, предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов питания животного происхождения (ПК-32);
- способностью осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции (ПК-33);
- способностью обосновывать рациональный выбор вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции и обеспечение ее качества (ПК-34);
- способность разрабатывать инновационные мясные продукты (ПК-35);
- способность обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания (ПК-36);
- способность использовать основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности (ПК-37);
- способность использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения (ПК-38).

Для успешного прохождения государственной итоговой аттестации выпускник должен:

знать:

знять

- основы философии при формировании мировоззрения в профессиональной деятельности;
- основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции в профессиональной деятельности;
- экономические основы производства продуктов из сырья животного происхождения;
 - основы правовых знаний в профессиональной деятельности;
- русский и английский (иностранный) языки для решения задач в профессиональной деятельности;
 - правила работы в коллективе;
 - основы профессиональной деятельности;
- методы и средства физической культуры, обеспечивающие полноценную профессиональную деятельность;
- правила и основные методы защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности;
- химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения;

- основы информационно-коммуникационных технологий требования информационной безопасности;
- перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания;
 - процедуру контроля качества готовой продукции;
- правила по технике безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе;
- элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
- научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения;
- метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;
- входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения;
 - принципы, методы и способы контроля и управления качеством;
- нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;
- виды нормативной и технической документации, технических регламентов;
- медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья животного происхождения и продуктов из них;
 - факторы технологического процесса производства;
- технические и программные средства реализации компьютерных технологий;
- технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения;
 - структуру предприятий пищевой промышленности;
 - современные информационные технологии;
 - методику проведения маркетинговых исследований;
 - область и объекты профессиональной деятельности;
 - статьи затрат производственных подразделений;
 - общепринятые принципы производственного учета;
- основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета;
- организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам;

- процедуры подтверждения соответствия;
- методики расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях;
 - структуру производственных подразделений пищевых предприятий;
- новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания из сырья животного происхождения;
- меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
 - управленческие решения с учетом производственных условий;
 - принципы разработки бизнес-планов производства;
 - основами маркетинга;
 - область и объекты профессиональной деятельности;
 - цели и задачи проекта (программы);
 - основные способы сбора данных и формирования числовых массивов;
- способы статистической обработки и визуализации числовой информации;
 - методы работы в компьютерной сети;
- порядка выполнения работ при выпуске продукции животного происхождения;
- планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;
 - производственные мощности и загрузку оборудования;
 - технически обоснованные норм времени (выработки);
- нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)
 - программы комплексного использования сырья;
- традиционные технологии продуктов питания из сырья животного происхождения
- методики проведения ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции;
- ассортимент вспомогательных средств, пищевых добавок и тары при производстве продуктов животного происхождения;

уметь:

- использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции;
- анализировать историческое развитие общества для формирования гражданской позиции в профессиональной деятельности;
- использовать знания экономических основ в производстве продуктов из сырья животного происхождения;
- использовать основы правовых знаний в профессиональной деятельности;

- использовать знания по русскому и иностранном языку при решении задач в профессиональной деятельности;
 - работать в коллективе;
 - самостоятельно получать знания;
- использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной профессиональной деятельности;
- пользоваться методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности;
- использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения;
- решать профессиональные задачи на основе информационной и библиографической культуры;
- учитывать в профессиональной деятельности требования информационной безопасности
- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения;
 - осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;
- эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;
- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе;
- осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
- использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения;
- применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;
- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения;
- обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством мяса и мясных продуктов;
 - анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества
- обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;

- разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;
- использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки сырья животного происхождения в технологии производства мясных продуктов; грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей;
- самостоятельно рассчитывать суточный рацион по медикобиологическим нормам; выбрать способ моделирования продуктов по аминокислотному и химическому составам;
- организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения;
 - выполнять работы по рабочим профессиям;
- использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов;
- давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем;
 - организовывать работу небольшого коллектива исполнителей;
- проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий;
- составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам;
- выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;
- проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях;
- разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий;
- осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения;
- принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
- принимать управленческие решения с учетом производственных условий;
 - разрабатывать бизнес-планы производства;
- организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий;
- формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;

- использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач;
- подготовить данные для составления отчетов, обзоров, научных публикаций;
 - разрабатывать порядок выполнения работ;
- разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;
 - рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования;
- участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки);
- рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);
 - разрабатывать программы комплексного использования сырья;
- высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов питания из сырья животного происхождения;
- осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции;
- обосновывать рациональный выбор вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества;

владеть:

- мировоззренческой позицией в профессиональной деятельности;
- навыками анализа историческое развитие общества применительно к профессиональной деятельности;
- основами экономических знаний применительно к профессиональной деятельности;
- навыками использования правовых знаний в профессиональной деятельности;
- -русским и иностранным языком при решении задач межличностного и межкультурного взаимодействия и профессиональной деятельности;
 - способностью работы в коллективе;
 - способностью к самостоятельному образованию;
- навыками использования методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной профессиональной деятельности;
- правилами и методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;
- навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности;
- навыками использования химических методов анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения;
 - основами информационной и библиографической культуры;

- навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства пищевых продуктов;
 - навыками проведения контроля качества готовой продукции;
- навыками эксплуатации технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях;
- навыками использования нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе;
- навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;
- навыками использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения;
- метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области;
- навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения;
- способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции из сырья животного происхождения;
- навыками обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции;
- навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов;
- методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья животного происхождения и продуктов из них;
- приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения;
- навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;
 - навыками работы по рабочим профессиям;
 - современными информационными технологиями;
 - навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка;
 - навыками проведения маркетинговых исследования;
 - навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей;
- навыками анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий;
- навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам;
- навыками работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;

- навыками проведения организационно-плановых расчетов;
- навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях;
- навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий;
- навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов из сырья животного происхождения;
- мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия;
- навыками управленческих решений с учетом производственных условий;
 - навыками разработки бизнес-планов производства;
- навыками организации работы структурного подразделения пищевых предприятий;
 - навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач;
- приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения;
 - навыками по компьютерной обработке экспериментальных данных;
- технологиями обработки текстовой, графической и числовой информации;
 - навыками разработки порядка выполнения работ;
- навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;
- навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования;
- навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки);
- навыками расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов);
 - навыками разработки программ комплексного использования сырья;
- навыками совершенствования традиционных технологий продуктов питания из сырья животного происхождения;
- навыками осуществления ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающих высокое качество готовой продукции;
- навыками обоснования рационального выбора вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества.

5 Способы и формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиля подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» проводиться в виде публичной защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Защита выпускной квалификационной работы (ВКР) включает подготовку к процедуре защиты и саму процедуру защиты.

6 Место и время проведения государственной итоговой аттестации

Проведение государственной итоговой аттестации осуществляется в учебных аудиториях кафедры «Технология продуктов питания», оборудованные мультимедийной техникой, а также с применением дистанционных образовательных технологий в режиме видеоконференции. Время и место проведения государственной итоговой аттестации утверждается расписанием Государственных итоговых испытаний, не позднее чем за месяц до даты начала проведения государственной итоговой аттестации.

7 Структура и содержание государственной итоговой аттестации

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 6 зачетных единиц, что эквивалентно 216 часам, 4 неделям.

Трудоемкость защиты дипломной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты - 6 зачетных единиц, что эквивалентно 216 часам, 4 неделям. Защита дипломной работы проводится на последней неделе срока, отведенного на государственную итоговую аттестацию учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

Требования к выпускной квалификационной работе (дипломной работе), порядок ее выполнения, критерии оценки результатов защиты ВКР, порядок подачи и рассмотрения апелляций

Перечень тем выпускных квалификационных работ (ВКР) определяется выпускающей кафедрой «Технология продуктов питания» ежегодно с учетом профильной направленности подготовки бакалавра. Темы дипломных работ могут быть сформированы и предложены для разработки базовыми профильными предприятиями, по договорам с которыми обучающийся проходит практику.

Перечень тем ВКР утверждается и доводится по сведения обучающихся не позднее чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

По письменному заявлению обучающегося (нескольких обучающихся, выполняющих дипломную работу совместно) обучающемуся (обучающимся) может предоставляться возможность подготовки и защиты дипломной работы по теме, предложенной им (ими) в случае обоснованности целесообразно-

сти ее разработки для практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Для подготовки дипломной работы за обучающимся (несколькими обучающимися, выполняющими работу совместно) приказом ректора закрепляется руководитель.

Дипломные работы могут основываться на обобщении выполненных курсовых работ и подготавливаться к защите в завершающий период теоретического обучения, в период прохождения преддипломной практики. Дипломные работы, выполненные по завершении основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, рецензированию не подлежат.

После завершения подготовки обучающимся дипломной работы руководитель ВКР представляет отзыв о работе обучающегося или отзыв о совместной работе обучающихся в период подготовки ВКР.

Сроки выполнения ВКР устанавливаются на основании календарного учебного графика и учебного плана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования в части, касающейся требований к государственной итоговой аттестации выпускников. Обучающиеся знакомятся с отзывами не позднее чем за 5 календарных дней до защиты ВКР. ВКР и отзыв передаются в государственную экзаменационную комиссию не позднее чем за 2 календарных дня до ее защиты. В процессе написания ВКР обучающиеся проходят согласования разделов ВКР с консультантами.

Тексты ВКР проверяются на объем заимствования в порядке, установленном университетом соответствующим локальным Положением, и размещаются в электронно-библиотечной системе университета.

ВКР представляет собой самостоятельное логически завершенное исследование, связанное с решением производственно-технологической, организационно-управленческой или проектной задачам. При его выполнении студент должен показать способности и умения, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, докладывать и отстаивать свою точку зрения перед аудиторией.

Цель защиты ВКР - установление уровня подготовленности выпускника к выполнению профессиональных задач в соответствии с требованиями ФГОС ВО к квалификационной характеристике и уровню подготовки выпускника по искомому направлению подготовки. В части контроля результатов образования и компетенций выпускников ВКР предоставляет значительно большие возможности, чем государственный экзамен.

Тематика ВКР (дипломных работ) разрабатывается кафедрой «Технология продуктов питания», соответствует тематике прикладных исследований, проектов разработок, проводимых обучающимся в период освоения

программы бакалавриата. Основными направлениями дипломного проектирования являются 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 размещает технологическое оборудование;
- 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;
- составление технической документации (графики работ, инструкции, планы, сметы, заявки на материалы, оборудование), а также установленной отчетности по утвержденным формам;
- выполнение работы по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов;
- подготовка исходных данных для выбора и обоснования научнотехнических и организационных решений на основе экономических решений:
- подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия;
- проведение организационно-плановых расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков;
- разработка оперативных планов работ первичных производственных подразделений;
- организация работы по применению передовых технологий для производства продуктов питания из сырья животного происхождения;
- управление работой коллективов исполнителей и обеспечение безопасность труда;

- участие в разработке оперативных планов работы производственных коллективов;
 - мотивация сотрудников производства;
- организация профессионального обучения и аттестации сотрудников производства;
- формирование цели проекта (программы), решения задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей;
- выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности;
- разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта;
- выполнение работы в области научно-технической деятельности по проектированию;
- разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организация рабочих мест, расчет производственной мощности и загрузку оборудования;
- участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

Основные требования к содержанию ВКР:

- ВКР должна представлять собой: титульный лист, лист согласования, задание на выполнение дипломной работы, реферат, содержание, введение, основная часть, заключение, список использованных источников (литературы), приложения (при наличии);
- в ВКР должны быть представлены результаты выполнения заданий по утвержденной теме в полном объеме;
 - в ВКР не должно быть неправомерных заимствований.

Работа должна содержать достаточное для восприятия результатов количество иллюстративного материала в виде схем, рисунков, чертежей, графиков и т.п. Во введении работы должны быть сформулированы: цель работы; основные задачи работы; район проведения исследований; источники получения основных материалов (организации, творческие коллективы, самостоятельные исследования); перечень видов и объем исследований, выполненных студентом самостоятельно или в составе творческого коллектива. Если выпускник выполнял исследования в составе творческого коллектива, то необходимо указать свой вклад в общее исследование. Реферативная часть должна отражать общую профессиональную эрудицию студента.

Руководитель ВКР: выдает задание; оказывает студенту помощь в организации и выполнении работы; проводит систематические занятия со студентом и консультирует его; проверяет выполнение работы; дает письменный отзыв о работе.

За актуальность, соответствие тематики дипломной работы профилю подготовки, руководство и организацию ее выполнения несет ответственность выпускающая кафедра и непосредственно руководитель работы.

Отзыв руководителя оформляется в свободной форме и содержит краткую характеристику работы, степень самостоятельности, проявленную обучающимся при выполнении работы, умения обучающегося организовать свой труд, наличие публикаций и выступлений на конференциях, их перечень. В отзыве руководитель оценивает уровень компетентности обучающегося в отдельных видах работы и выставляет собственную оценку обучающемуся.

Защита ВКР, порядок подачи и рассмотрения апелляций производится в сроки, установленными графиком учебного процесса и в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования — программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции Приказов Минобрнауки России от 09.02.2016 №86, от 28.04.2016 №502).

Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» представляет собой оценку ВКР, определяемую ГЭК по итогам ее защиты по 5-ти балльной шкале оценивания ("отлично" (5), "хорошо" (4), "удовлетворительно" (3), "неудовлетворительно" (2)).

Оценочные материалы по государственной итоговой аттестации включает: перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения программы прикладного бакалавриата; описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания; материалы, необходимые для оценки результатов освоения программы прикладного бакалавриата; методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения программы прикладного бакалавриата.

1. Перечень компетенций, которыми должен овладеть обучающийся в результате освоения программы прикладного бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов», подлежащих оцениванию в процессе государственной итоговой аттестации:

а) общекультурные компетенции (ОК):

- способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (OK-1);
- способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2);
- способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);

- способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4);
- способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);
- способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6);
 - способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8);
- готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9);

б) общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1);
- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);
- способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);
- готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях (ОПК-4)

в) профессиональные компетенции (ПК):

- способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе (ПК-1);
- способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-2);
- способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3);
- способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4);
- способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

- способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК-6);
- способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7);
- способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8);
- готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9);
- готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10);
- способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11);
 - готовность выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12);
- владение современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13);
- готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14);
- способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15);
- способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16);
- готовность выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17);
- способность проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК-18);
- способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19);
- способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20);
- готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21);
- способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22);

- владение принципами разработки бизнес-планов производства и основами маркетинга (ПК-23);
- способность организовывать работу структурного подразделения (ПК-24);
- способность формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29);
- готовность выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30);
- способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31);
- дополнительные профессиональные компетенции с учетом профильной подготовки в соответствии с учебным планом профиля подготовки «Технология мяса и мясных продуктов»:
- способность разрабатывать программы комплексного использования сырья, предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов питания животного происхождения (ПК-32);
- способность осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции (ПК-33);
- способность обосновывать рациональный выбор вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции и обеспечение ее качества (ПК-34);
 - способность разрабатывать инновационные мясные продукт (ПК-35);
- способность обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания (ПК-36);
- способность использовать основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности (ПК-37);
- способность использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения (ПК-38).
- 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания.

Оценивание результатов освоения образовательной программы высшего образования - программы прикладного бакалавриата производится по следующим показателям:

- актуальность темы ВКР;

- теоретическая и практическая значимость ВКР;
- содержание работы;
- использование источников;
- качество пояснительной записки, графического и иллюстративного материала;
 - качество защиты ВКР:
 - уровень (дескриптор) освоения компетенций.

Вопросы (типовые) для оценивания результатов выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (в рамках темы дипломной работы):

- 1. Методы и способы поиска, хранения, обработки и анализа информации из различных источников, баз данных, степень и результаты их применения в рамках выполнения дипломной работы.
- 2. Форматы предоставления информации с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий, степень и результаты их применения в рамках выполнения дипломной работы.
- 3. Стандартные задачи профессиональной деятельности, степень и результаты их применения в рамках выполнения дипломной работы.
- 4. Способы и результаты применения информационнокоммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности в рамках выполнения дипломной работы.
- 5. Технологическая характеристика сырья, требования к его качеству в рамках выполнения дипломной работы.
- 6. Технологическая схема производства, ее обоснование и описание в рамках выполнения дипломной работы.
- 7. Требования к качеству готовой продукции, вспомогательных, упаковочных материалов и тары в рамках выполнения дипломной работы.
- 8. Управление качеством производства и продукции в рамках выполнения дипломной работы.
- 9. Санитарно-гигиенические требования к производству в рамках выполнения дипломной работы.
- 10. Продуктовые расчеты в рамках выполнения дипломной работы. Расчет сырья и готовой продукции в технологии продуктов из водных биологических ресурсов. Составление карты технологического баланса. Расчет расхода вспомогательных, упаковочных материалов и тары.
- 11. Подбор и расчет технологического оборудования в рамках выполнения дипломной работы. Оборудование непрерывного действия. Оборудование периодического действия. Вспомогательное оборудование и инвентарь.
- 12. Расчет производственных помещений, компоновка технологического оборудования, расчет санитарно-бытовых помещений, объемно-планировочные и конструктивные решения зданий в рамках выполнения дипломной работы.

- 13. Безопасность жизнедеятельности в рамках выполнения дипломной работы. Организация охраны труда. Характеристика опасных и вредных про-изводственных факторов и создание здоровых и безопасных условий труда. Безопасное ведение технологических процессов, безопасное устройство и эксплуатация технологического оборудования, электробезопасность. Пожарная профилактика
 - 14. Экологическая экспертиза в рамках выполнения дипломной работы.
- 15. Технико-экономические показатели в рамках выполнения дипломной работы.

Критерии оценивания результатов освоения образовательной программы высшего образования - программы прикладного бакалавриата приведены в табл. 1. и табл. 2.

Таблица 1. Показатели и критерии оценивания результатов освоения образовательной программы высшего образования - программы прикладного бакалавриата - результатов защиты ВКР

Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценка
Актуальность темы ВКР	туальность темы ВКР Степень актуальности темы ВКР (эксперт-	
	ная оценка)	
	Работа обладает новизной, имеет опреде-	5
	ленную теоретическую и практическую	
	значимость.	
	Отдельные положения работы могут быть	4
	новыми и значимыми в теоретическом и	
Теоретическая и практиче-	практическом плане.	
ская значимость ВКР	Работа представляет собой изложение из-	3
	вестных фактов и не содержит рекоменда-	
	ции по их практическому использованию.	
	Полученные результаты и (или) решение	2
	задачи не являются новыми.	
	Содержание полностью соответствует за-	5
	явленной теме; цели и задачи работы	
	сформулированы четко. Тема раскрыта	
	полностью. Работа отличается логично-	
	стью и композиционной стройностью. Вы-	
	воды обоснованы и полностью самостоя-	
	тельны.	
	Содержание соответствует заявленной те-	4
	ме. Тема раскрыта не достаточно обстоя-	
	тельно. Работа выстроена логично, выво-	
Содержание работы	ды обоснованы, но не вполне самостоя-	
	тельны.	2
	Содержание не полностью соответствует	3
	заявленной теме, либо тема раскрыта не-	
	достаточно полно. Выводы не ясны.	2
	Содержание не раскрывает заявленную	2

	тему. Выбранные методики не обоснова-	
	ны. Значимые выводы отсутствуют.	~
	Общее количество использованных источ-	5
	ников 10 и более, литература включает в	
	т.ч. литературу последних лет издания.	
	Ссылки по тексту и библиография	
	оформлены в соответствии с ГОСТ.	
	Общее количество использованных источ-	4
	ников не соответствует норме. Имеются	
	погрешности в оформлении библиографи-	
	ческого аппарата.	2
	Количество использованных источников	3
Haway and an array was a survey and	недостаточно или отсутствуют источники	
Использование источников	по теме работы. Использована литература	
	давних лет издания. Имеются серьезные	
	ошибки в библиографическом оформле-	
	нии источников.	2
	Использовано малое количество литерату-	2
	ры. Нарушены правила оформления ссы-	
	лок по тексту. Список источников оформлен не в соответствии с действующим	
	ГОСТ.	
		5
	Стиль изложения соответствует стилю выбранной темы. Графический и иллюстра-	3
	тивный материал раскрывает и дополняет	
	текст пояснительной записки. Поясни-	
	тельная записка выполнена с соблюдением	
	правил оформления.	
	Стиль изложения в основном соответству-	4
	ет стилю выбранной темы. Графический и	7
	иллюстративный материал облегчает вос-	
	приятие текста. Имеются погрешности в	
	соблюдении правил оформления.	
Качество пояснительной	Стиль изложения не полностью соответ-	3
записки, графического и	ствует стилю выбранной темы. Имеются	
иллюстративного материа-	ошибки в оформлении текста пояснитель-	
ла	ной записки и/или графического и иллю-	
	стративного материала.	
	Стиль изложения не соответствует стилю	2
	выбранной темы. Графический и иллю-	
	стративный материал не раскрывает и не	
	дополняет текст пояснительной записки.	
	Пояснительная записка выполнена с гру-	
	быми и многочисленными ошибками, не	
	соблюдены правила оформления.	
	Обучающийся демонстрирует отличное	5
	знание исследуемых вопросов в рамках	
	выполненной ВКР, кратко и точно излага-	
	ет свои мысли, умело и грамотно отвечает	
	на вопросы членов ГЭК, профессионально	

	ведет дискуссию с членами ГЭК по существу выполненной ВКР. В процессе защиты активно использует иллюстративный материал.	
	Обучающийся владеет проблематикой и в целом правильно излагает свои мысли, однако, ему не всегда удается аргументировать свою точку зрения при ответе на вопросы членов ГЭК. В процессе защиты не всегда активно использует иллюстративный материал.	4
Качество защиты ВКР	Обучающийся затрудняется в кратком и четком изложении результатов своей работы. Не умеет аргументировать свою точку зрения, затрудняется отвечать на вопросы членов ГЭК. В процессе защиты затрудняется в использовании иллюстративного материала.	3
	Обучающийся плохо разбирается в теории и практике рассмотренных в ВКР вопросов. Не может кратко изложить результаты своей работы. Не отвечает на вопросы членов ГЭК. Не использует иллюстративный материал в процессе защиты.	2

Таблица 2. Уровни (дескрипторы) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, окончивший обучение по образовательной программе высшего образования - программе прикладного бакалавриата.

±	Уровень (д	(ескриптор) освоения компете	
Компетенции	Пороговый	Продвинутый	Высокий
	Общекультурные і	компетенции (ОК)	
способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции (ОК-1)	1. Знать: основы философии при формировании мировоззрения в профессиональной деятельности 2. Уметь: использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции 3. Владеть: мировоззренческой позицией в профессиональной деятельности	1. Знать: основы философии при формировании мировоззрения в профессиональной деятельности 2. Уметь: использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции 3. Владеть: мировоззренческой позицией в профессиональной деятельности	1. Знать: основы философии при формировании мировоззрения в профессиональной деятельности 2. Уметь: использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции 3. Владеть: мировоззренческой позицией в профессиональной деятельности
способность анализи-	1. Знать:	1. Знать:	1. Знать:
ровать основные эта-	основные этапы и законо-	основные этапы и законо-	основные этапы и
пы и закономерности	мерности исторического	мерности исторического	закономерности исто-
исторического разви-	развития общества для фор-	развития общества для	рического развития
тия общества для	мирования гражданской по-	формирования граждан-	общества для форми-

формирования гражданской позиции (ОК-2)	зиции в профессиональной деятельности 2. Уметь: анализировать историческое развитие общества для формирования гражданской позиции в профессиональной деятельности 3. Владеть: навыками анализа историческое развитие общества применительно к профессиональной деятельности	ской позиции в профессиональной деятельности 2. Уметь: анализировать историческое развитие общества для формирования гражданской позиции в профессиональной деятельности 3. Владеть: навыками анализа историческое развитие общества применительно к профессиональной деятельности	рования гражданской позиции в профессиональной деятельности 2. Уметь: анализировать историческое развитие общества для формирования гражданской позиции в профессиональной деятельности 3. Владеть: навыками анализа историческое развитие общества применительно к профессиональной деятельности
способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3)	1. Знать: экономические основы производства мясопродуктов 2. Уметь: использовать знания экономических основ в производстве мясопродуктов 3. Владеть: основами экономических знаний применительно к профессиональной деятельности	1. Знать: экономические основы про- изводства мясопродуктов 2. Уметь: использовать знания эконо- мических основ в производ- стве мясопродуктов 3. Владеть: основами экономических знаний применительно к профессиональной деятель- ности	1. Знать: экономические основы производства мясопродуктов 2. Уметь: использовать знания экономических основ в производстве мясопродуктов 3. Владеть: основами экономических знаний применительно к профессиональной деятельности
способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности (ОК-4)	1. Знать: основы правовых знаний в профессиональной деятельно- сти 2. Уметь: использовать основы право- вых знаний в профессиональ- ной деятельности 3. Владеть: навыками использования пра- вовых знаний в профессио- нальной деятельности	1. Знать: основы правовых знаний в профессиональной деятельности 2. Уметь: использовать основы правовых знаний в профессиональной деятельности 3. Владеть: навыками использования правовых знаний в профессиональной деятельности	1. Знать: основы правовых знаний в профессио- нальной деятельности 2. Уметь: использовать основы правовых знаний в профессиональной дея- тельности 3. Владеть: навыками использова- ния правовых знаний в профессиональной деятельности
способность к ком- муникации в устной и письменной формах на русском и ино- странном языках для решения задач меж- личностного и меж- культурного взаимо- действия (ОК-5)	1. Знать: русский и английский (иностранный) языки для решения задач в профессиональной деятельности 2. Уметь: использовать знания по русскому и иностранном языку при решении задач в профессиональной деятельности 3. Владеть: русским и иностранным языком при решении задач межличностного и межкультурного взаимодействия и профессиональной	1. Знать: русский и английский (иностранный) языки для решения задач в профессиональной деятельности 2. Уметь: использовать знания по русскому и иностранном языку при решении задач в профессиональной деятельности 3. Владеть: русским и иностранным языком при решении задач межличностного и межкультурного взаимодействия и профессиональной	1. Знать: русский и английский (иностранный) языки для решения задач в профессиональной деятельности 2. Уметь: использовать знания по русскому и иностранном языку при решении задач в профессиональной деятельности 3. Владеть: русским и иностранным языком при решении задач межлич-

	деятельности	деятельности	ностного и межкультурного взаимодействия и профессио-
способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6)	1. Знать: правила работы в коллективе 2. Уметь: работать в коллективе 3. Владеть: способностью работы в коллективе	1. Знать: правила работы в коллективе 2. Уметь: работать в коллективе 3. Владеть: способностью работы в коллективе	нальной деятельности 1. Знать: правила работы в коллективе 2. Уметь: работать в коллективе 3. Владеть: способностью работы в коллективе
способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-7)	1. Знать: основы профессиональной деятельности 2. Уметь: самостоятельно получать знания 3. Владеть: способностью к самостоя- тельному образованию	1. Знать: основы профессиональной деятельности 2. Уметь: самостоятельно получать знания 3. Владеть: способностью к самостоя- тельному образованию	1. Знать: основы профессиональной деятельности 2. Уметь: самостоятельно получать знания 3. Владеть: способностью к самостоятельному образованию
способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-8)	1. Знать: методы и средства физической культуры, обеспечивающие полноценную профессиональную деятельность 2. Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной профессиональной деятельности 3. Владеть: навыками использования методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной профессиональной деятельности	1. Знать: методы и средства физической культуры, обеспечивающие полноценную профессиональную деятельность 2. Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной профессиональной деятельности 3. Владеть: навыками использования методов и средств физической культуры для обеспечения полноценной профессиональной деятельности	1. Знать: методы и средства физической культуры, обеспечивающие пол- ноценную профессио- нальную деятельность 2. Уметь: использовать методы и средства физической культуры для обеспе- чения полноценной профессиональной деятельности 3. Владеть: навыками использо- вания методов и средств физической культуры для обеспе- чения полноценной профессиональной деятельности
готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-9)	1. Знать: правила и основные методы защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 2. Уметь: пользоваться методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 3. Владеть: правилами и методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катасициты производственного персонала от возможных последствий аварий, ката-	1. Знать: правила и основные методы защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 2. Уметь: пользоваться методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 3. Владеть: правилами и методами защиты производственного	1. Знать: правила и основные методы защиты про- изводственного пер- сонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 2. Уметь: пользоваться методами защиты производственного персонала от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий 3. Владеть:

	строф, стихийных бедствий	персонала от возможных последствий аварий, ка-тастроф, стихийных бедствий	правилами и методами защиты производ- ственного персонала от возможных послед- ствий аварий, ката- строф, стихийных бедствий
	Общепрофессиональнь		
способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1)	1. Знать: основы информационно-коммуникационных технологий требования информационной безопасности 2. Уметь: - решать профессиональные задачи на основе информационной и библиографической культуры; - учитывать в профессиональной деятельности требования информационной безопасности 3. Владеть: основами информационной и библиографической культуры	1. Знать: основы информационно- коммуникационных тех- нологий требования ин- формационной безопасно- сти 2. Уметь: - решать профессиональ- ные задачи на основе ин- формационной и библио- графической культуры; - учитывать в профессио- нальной деятельности тре- бования информационной безопасности 3. Владеть: основами информационной и библиографической культуры	1. Знать: основы информационно-коммуникационных технологий требования информационной безопасности 2. Уметь: решать профессиональные задачи на основе информационной и библиографической культуры; учитывать в профессиональной деятельности требования информационной безопасности 3. Владеть: основами информационной и библиографинонной и библиографи-
способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2)	1. Знать: перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания 2. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения 3. Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства пищевых продуктов	1. Знать: перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания 2. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения 3. Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процесствованию технологических процессов производства пищевых продуктов	1. Знать: перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания 2. Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции пищевого назначения 3. Владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства пищевых продуктов
способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3)	1. Знать: процедуру контроля качества готовой продукции 2. Уметь: осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	1. Знать: процедуру контроля качества готовой продукции 2. Уметь: осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	1. Знать: процедуру контроля качества готовой продукции 2. Уметь: осуществлять технологический контроль

		T	1
	3. Владеть:	3. Владеть:	качества готовой про-
	навыками проведения кон-	навыками проведения кон-	дукции
	троля качества готовой	троля качества готовой	3. Владеть:
	продукции	продукции	навыками проведения
			контроля качества
			готовой продукции
готовность эксплуа-	1. Знать:	1. Знать:	1. Знать:
тировать различные	правила по технике безопас-	правила по технике без-	правила по технике
виды технологиче-	ности при эксплуатации тех-	опасности при эксплуатации	безопасности при экс-
ского оборудования в	нологического оборудования	технологического оборудо-	плуатации технологи-
соответствии с требо-	2. Уметь:	вания	ческого оборудования
ваниями техники без-	эксплуатировать техноло-	2. Уметь:	2. Уметь:
опасности на пище-	гическое оборудование в со-	эксплуатировать техноло-	эксплуатировать тех-
вых предприятиях	ответствии с требования-	гическое оборудование в	нологическое обору-
(ОПК-4)	ми техники безопасности на	соответствии с требовани-	дование в соответ-
	пищевых предприятиях	ями техники безопасности	ствии с требованиями
	3. Владеть:	на пищевых предприятиях	техники безопасности
	навыками эксплуатации	3. Владеть:	на пищевых предпри-
	технологического оборудо-	навыками эксплуатации	ятиях
	вания в соответствии с	технологического обору-	3. Владеть:
	требованиями техники без-	дования в соответствии с	навыками эксплуата-
	опасности на пищевых	требованиями техники	ции технологического
	предприятиях	безопасности на пищевых	оборудования в соот-
		предприятиях	ветствии с требовани-
			ями техники безопас-
			ности на пищевых
			предприятиях
	Профессиональные	`	
способность исполь-	1. Знать:	1. Знать:	1. Знать:
зовать нормативную	- нормативную и техниче-	- нормативную и техниче-	- нормативную и тех-
и техническую доку-	скую документацию, регла-	скую документацию, ре-	ническую документа-
ментацию, регламен-	менты и правила в производ-	гламенты и правила в про-	цию, регламенты и
ты, ветеринарные	ственном процессе	изводственном процессе	правила в производ-
нормы и правила в	2. Уметь:	2. Уметь:	ственном процессе
производственном	- использовать норматив-	- использовать норматив-	2. Уметь:
процессе (ПК-1)	ную и техническую доку-	ную и техническую доку-	- использовать норма-
	ментацию, регламенты и	ментацию, регламенты и	тивную и техниче-
	правила в производственном	правила в производствен-	скую документацию,
	npoyecce	ном процессе	регламенты и правила
	3. Владеть:	3. Владеть:	в производственном
	- навыками использования	- навыками использования	процессе
	нормативную и техническую	нормативную и техниче-	3. Владеть:
	документацию, регламенты	скую документацию, ре-	- навыками использо-
	и правила в производствен-	гламенты и правила в про- изводственном процессе	вания нормативную и
	ном процессе	извооственном процессе	техническую доку-
			ментацию, регламен-
			ты и правила в произ-
способность осу-	1. Знать:	1. Знать:	водственном процессе 1. Знать:
ществлять элемен-	элементарные меры без-	элементарные меры без-	1. энать: элементарные меры
тарные меры без-	опасности при возникнове-	опасности при возникно-	безопасности при воз-
опасности при воз-	нии экстренных ситуаций на	вении экстренных ситуа-	никновении экстрен-
никновении экстрен-	тепло-, энергооборудовании	ций на тепло-, энергообо-	ных ситуаций на теп-
ных ситуаций на теп-	и других объектах жизне-	рудовании и других объ-	ло-, энергооборудова-
ло-, энергооборудо-	обеспечения предприятия	ектах жизнеобеспечения	нии и других объектах
ло-, энергоооорудо- вании и других объ-	2. Уметь:		жизнеобеспечения
ектах жизнеобеспе-		предприятия 2. Уметь:	
	осуществлять элементар-		предприятия 2. Уметь:
чения предприятия (ПК-2)	ные меры безопасности при	осуществлять элементар-	
(11IX-2)	возникновении экстренных	ные меры безопасности	осуществлять эле-
	ситуаций на тепло-, энерго-	при возникновении экс-	ментарные меры без-

	оборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия 3. Владеть: навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	тренных ситуаций на теп- ло-, энергооборудовании и других объектах жизне- обеспечения предприятия 3. Владеть: навыками осуществления элементарных мер без- опасности при возникно- вении экстренных ситуа- ций на тепло-, энергообо- рудовании и других объек- тах жизнеобеспечения предприятия	опасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия 3. Владеть: навыками осуществления элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК-3)	1. Знать: - научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения 2. Уметь: использовать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения 3. Владеть: - навыками использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения	1. Знать: - научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения 2. Уметь: использовать научнотехническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения 3. Владеть: - навыками использования научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения	ния предприятия 1. Знать: - научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения 2. Уметь: использовать научнотехническую информацию отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения 3. Владеть: - навыками использования научнотехнической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технической информации отечественного и зарубежного опыта по современной технологии переработки сырья животного происхождения
способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК-4)	1. Знать: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области 2. Уметь: применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области 3. Владеть: метрологическими принципами инструментальных измерений, характерных для	1. Знать: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области 2. Уметь: применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области 3. Владеть: метрологическими принципами инструментальн	1. Знать: метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области 2. Уметь: применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области 3. Владеть:

области — мых для конкретной предметной области — пособность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5) — повыками организации вкодного порождения в для и вспомогательных материалов, производственный контроль качества сырья и вспомогательных материалов, продукции (ПК-5) — повыками организации вкодного продукции в в сомогательных материалов, продукции в в спомогательных материалов, продукции в став готовой продукции в в спомогательных материалов, продукции в спомогательного продукции в котототов продукции в кототототото продукции в сто		конкретной предметной	ных измерений, характер-	метрологическими
- входной контроль качества сырья и вспомогательных ства сырья и вспомогательных ства сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль качества сырья и вспомогательных сырь и контроль качества сырья и вспомогательных сырь и контроль качества сырья и вспомогательных ства сырья и вспомогательных сырь и			ных для конкретной пред-	принципами инстру- ментальных измере- ний, характерных для конкретной предмет-
сырья и вспомога- тельных материалов, производственный контроль полуфабрика- тов, параметров технологи- ческих процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения 2. Уметь: продукции (ПК-5) продукции (ПК-5) продукции (ПК-5) продукции (ПК-5) продукции (ПК-5) продуссов и контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль качества готовой продукции животного происхождения 2. Уметь: продуссов и контроль качества сырья и вспомогательных материа- лов, производственный контроль контроль качества сырья и вспомогательных материа- лов, производственный контроль контроль качества сырья и вспомогательных материа- лов, производственный контроль качества сырья и вспомогательных процессов и контроль контроль качества сырья и вспомогательных процессов и контроль качества сырья и вспомогательных процессов и контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль контроль контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль контроль контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль контроль контроль контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль контроль контроль контроль контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль контроль контроль контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль контроль контроль контроль качества сырья и вспомогательный контроль контроль контроль качества сырья и вспомогательный контроль контроль контроль контроль качества сырья и вспомогательный контроль контроль качества сырья контроль контроль качества сырья качества сырья каче	-			
	зовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой	- входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения 2. Уметь: - организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения 3. Владеть: - навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного програмукции животного програмукции животного програмукции животного програмукции животного програмукции животного програму качества готовой продукции животного програметров технолого програму качества готовой продукции животного програму качества готовой програму качеств	- входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения 2. Уметь: - организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения 3. Владеть: - навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхожде-	- входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения 2. Уметь: - организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения 3. Владеть: - навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества сырья и контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества сырья и контроля качества сырья и контроля качества сырья и контроля качества сырья и контроль качества сырья и контроль качества сырья и контроль качества сырья и контроль контроль качества сырья и контроль качества сырья и контроль контроль качества сырья и контроль контроль качества сырья и контроль качества сырья качества сырья и контроль качества сырья и контроль качества сырья качества сырья и контроль качества сырья качества сырья качества сырья качества сырья качества сырья качества сырья качества
ции животного происхождения				ции животного проис-
способность обраба- 1. Знать: 1. Знать: 1. Знать:	способность обраба-	1. Знать:	1. Знать:	
тывать текущую про- принципы, методы и спосо- принципы, методы и спо- принципы, методы и	тывать текущую про-	принципы, методы и спосо-	принципы, методы и спо-	принципы, методы и
изводственную ин- бы контроля и управления собы контроля и управле- способы контроля и	-			-
формацию, анализи- качеством ния качеством управления качеством				• 1
ровать полученные 2. Уметь: 2. Уметь: обрабатывать текущую обрабатывать текущую				
данные и использо- обрабатывать текущую обрабатывать текущую обрабатывать текущую вать их в управлении производственную инфор- производственную ин- щую производствен-				_
качеством продукции мацию, анализировать полу- формацию, анализировать ную информацию,	• •			
(ПК-6) ченные данные и использо- полученные данные и ис- анализировать полу-		-		1 1
вать их в управлении каче- пользовать их в управле- ченные данные и ис-		* *	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	ченные данные и ис-
ством мясопродукции; нии качеством мясопро- пользовать их в			_	
				управлении качеством
брака и выпуска продукции санализировать причины мясопродукции; низкого качества брака и выпуска продук- санализировать при-			1 1	

	3. Владеть: способностью обрабаты-вать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством мясопродукции	ции низкого качества 3. Владеть: способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством мясопродукции	чины брака и выпуска продукции низкого качества 3. Владеть: способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством мясопродукции
способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК-7)	1. Знать: нормы расхода сырья и вспомогательных материа- лов при производстве про- дукции 2. Уметь: обосновывать нормы рас- хода сырья и вспомогатель- ных материалов при произ- водстве продукции 3. Владеть: навыками обоснования норм расхода сырья и вспомога- тельных материалов при производстве продукции	1. Знать: нормы расхода сырья и вспомогательных матери- алов при производстве продукции 2. Уметь: обосновывать нормы рас- хода сырья и вспомога- тельных материалов при производстве продукции 3. Владеть: навыками обоснования норм расхода сырья и вспомогательных матери- алов при производстве продукции	1. Знать: нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при про- изводстве продукции 2. Уметь: обосновывать нормы расхода сырья и вспо- могательных материа- лов при производстве продукции 3. Владеть: навыками обоснова- ния норм расхода сы- рья и вспомогатель- ных материалов при производстве продук- ции
способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты (ПК-8)	1. Знать: виды нормативной и технической документации, технических регламентов 2. Уметь: разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты 3. Владеть: навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов	1. Знать: виды нормативной и технической документации, технических регламентов 2. Уметь: разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты 3. Владеть: навыками разработки нормативной и технической документации, технической документации, технических регламентов	1. Знать: виды нормативной и технической документации, технических регламентов 2. Уметь: разрабатывать нормативную и техническую документацию, техническую документацию, технические регламенты 3. Владеть: навыками разработки нормативной и технической документации, технических регламентов
готовность осуществ- лять контроль соблю- дения экологической и биологической без- опасности сырья и готовой продукции (ПК-9)	1. Знать: медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности мяса и мясных продуктов; 2. Уметь: использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки мяса в технологии производства мясных продуктов; грамотного применения сырья, пи-	1. Знать: медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопас- ности мяса и мясных про- дуктов; 2. Уметь: использовать знания фи- зико-химических основ и общих принципов перера- ботки мяса в технологии производства мясных про-	1. Знать: медико- биологические требо- вания, санитарные нормы качества и без- опасности мяса и мяс- ных продуктов; 2. Уметь: использовать знания физико-химических основ и общих прин- ципов переработки

	щевых добавок и улучшите- лей; 3. Владеть: методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества мяса и мясных продуктов	дуктов; грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей; 3. Владеть: методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества мяса и мясных продуктов	мяса в технологии производства мясных продуктов; грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей; 3. Владеть: методами определения стандартных испытаний по определению показателей качества мяса и мясных продуктов
готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК-10)	1. Знать: факторы технологического процесса производства; - технические и программные средства реализации компьютерных технологий 2. Уметь: самостоятельно рассчитывать суточный рацион по медико-биологическим нормам; выбрать способ моделирования продуктов по аминокислотному и химическому составам 3. Владеть: приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения	1. Знать: факторы технологического процесса производства; - технические и программные средства реализации компьютерных технологий 2. Уметь: самостоятельно рассчитывать суточный рацион по медико-биологическим нормам; выбрать способ моделирования продуктов по аминокислотному и химическому составам 3. Владеть: приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения	1. Знать: факторы технологического процесса производства; - технические и программные средства реализации компьютерных технологий 2. Уметь: самостоятельно рассичтывать суточный рацион по медикобиологическим нормам; выбрать способ моделирования продуктов по аминокислотному и химическому составам 3. Владеть: приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения
способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения (ПК-11)	1. Знать: технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения 2. Уметь: организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения 3. Владеть: навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	1. Знать: технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения 2. Уметь: организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения 3. Владеть: навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	1. Знать: технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения 2. Уметь: организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения 3. Владеть: навыками организации технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения
готовность выполнять работы по рабочим профессиям (ПК-12)	1. Знать: структуру предприятий пищевой промышленности 2. Уметь: выполнять работы по рабо-	1. Знать: структуру предприятий пищевой промышленности 2. Уметь: выполнять работы по ра-	1. Знать: структуру предприятий пищевой промышленности 2. Уметь:

	чим профессиям 3. Владеть: навыками работы по рабо- чим профессиям	бочим профессиям 3. Владеть: навыками работы по ра- бочим профессиям	выполнять работы по рабочим профессиям 3. Владеть: навыками работы по рабочим профессиям
владение современными информационными технологиями, готовность использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов (ПК-13)	1. Знать: современные информационные технологии 2. Уметь: использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов 3. Владеть: современными информационными технологиями	1. Знать: современные информационные технологии 2. Уметь: использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов 3. Владеть: современными информационными технологиями	1. Знать: современные информационные технологии 2. Уметь: использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов 3. Владеть: современными информационными тех-
готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК-14)	1. Знать: методику проведения маркетинговых исследований 2. Уметь: давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем 3. Владеть: - навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка; - навыками проведения маркетинговых исследования	1. Знать: методику проведения маркетинговых исследований 2. Уметь: давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем 3. Владеть: навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка; навыками проведения маркетинговых исследования	пологиями 1. Знать: методику проведения маркетинговых исследований 2. Уметь: давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем 3. Владеть: - навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка; - навыками проведения маркетинговых исследования
способность организовывать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК-15)	1. Знать: - область и объекты профессиональной деятельности; - статьи затрат производственных подразделений 2. Уметь: - организовывать работу небольшого коллектива исполнителей; - проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий 3. Владеть: - навыками организации ра-	1. Знать: - область и объекты профессиональной деятельности; - статьи затрат производственных подразделений 2. Уметь: - организовывать работу небольшого коллектива исполнителей; - проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий 3. Владеть:	1. Знать: - область и объекты профессиональной деятельности; - статьи затрат производственных подразделений 2. Уметь: - организовывать работу небольшого коллектива исполнителей; - проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразводственных подраз-

			, ,
онособиости оссто	боты небольшого коллектива исполнителей; - навыками анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий	- навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей; - навыками анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий	делений пищевых предприятий 3. Владеть: - навыками организации работы небольшого коллектива исполнителей; - навыками анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений пищевых предприятий
способность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование), а также установленную отчетность по утвержденным формам (ПК-16)	1. Знать: - общепринятые принципы производственного учета; - основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам 2. Уметь: составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам 3. Владеть: навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам	1. Знать: - общепринятые принципы производственного учета; - основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам 2. Уметь: составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам 3. Владеть: навыками составления производственной документации, установленной отчетность отчетность по утвержденным формам 3. Владеть: навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам	1. Знать: - общепринятые принципы производственного учета; - основные концепции производственного учета в современной мировой практике учета; - организацию производственного учета и отчетности по утвержденным нормам 2. Уметь: составлять производственную документацию, установленную отчетность по утвержденным формам 3. Владеть: навыками составления производственной документации, установленной отчетности по утвержденным формам
готовность выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК-17)	1. Знать: процедуры подтверждения соответствия 2. Уметь: выполнять работы по стандартизации и подго- товке продукции к проведе- нию процедуры подтвер- ждения соответствия 3. Владеть: навыками работы по стан- дартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	1. Знать: процедуры подтверждения соответствия 2. Уметь: выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия 3. Владеть: навыками работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия ствия	1. Знать: процедуры подтверждения соответствия 2. Уметь: выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия 3. Владеть: навыками работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия
способность проводить организационноплановые расчеты по созданию (реоргани-	1. Знать: методики расчетов по созданию (реорганизации) производственных участков на	1. Знать: методики расчетов по созданию (реорганизации) производственных участ-	1. Знать: методики расчетов по созданию (реорганизации) производ-

зации) производственных участков (ПК-18)	пищевых предприятиях 2. Уметь: проводить организационно- плановые расчеты по созда- нию (реорганизации) произ- водственных участков на пищевых предприятиях 3. Владеть: - навыками проведения орга- низационно-плановых расче- тов; - навыками создания (реор- ганизации) производствен- ных участков пищевых пред- приятиях	ков на пищевых предприятиях 2. Уметь: проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях 3. Владеть: - навыками проведения организационно-плановых расчетов; - навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях	ственных участков на пищевых предприятиях 2. Уметь: проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков на пищевых предприятиях 3. Владеть: - навыками проведения организационно-плановых расчетов; - навыками создания (реорганизации) производственных участков пищевых предприятиях
способность разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений (ПК-19)	1. Знать: структуру производственных подразделений пищевых предприятий 2. Уметь: разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий 3. Владеть: навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий	1. Знать: структуру производственных подразделений пищевых предприятий 2. Уметь: разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий 3. Владеть: навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий	1. Знать: структуру производственных подразделений пищевых предприятий 2. Уметь: разрабатывать оперативные планы работы первичных подразделений пищевых предприятий 3. Владеть: навыками разработки оперативных планов работы первичных производственных производственных планов работы первичных производственных подразделений пищевых предприятий
способность осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения (ПК-20)	1. Знать: новейшие достижения техники и технологии в области производства мясных продуктов; 2. Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства мясных продуктов; 3. Владеть: навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства мясных продуктов	1. Знать: новейшие достижения техники и технологии в области производства мясных продуктов; 2. Уметь: осуществлять поиск, вы- бор и использование но- вейших достижений тех- ники и технологии в обла- сти производства мясных продуктов; 3. Владеть: навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства мясных про- дуктов	1. Знать: новейшие достижения техники и технологии в области производства мясных продуктов; 2. Уметь: осуществлять поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства мясных продуктов; 3. Владеть: навыками поиска, выбора и использования новейших достижений техники и технологии в области производства мясных продуктов;

			тов
готовность принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-21)	1. Знать: меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия 2. Уметь: принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия 3. Владеть: мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия и объектах жизнеобеспечения предприятия	1. Знать: меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия 2. Уметь: принимать необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия 3. Владеть: мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия 3. Владеть: мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	1. Знать: меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуа- ций на объектах жиз- необеспечения пред- приятия 2. Уметь: принимать необходи- мые меры безопасно- сти при возникнове- нии чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия 3. Владеть: мерами безопасности при возникновении чрезвычайных ситуа- ций на объектах жиз- необеспечения пред- приятия
способность принимать управленческие решения с учетом производственных условий (ПК-22)	1. Знать: управленческие решения с учетом производственных условий 2. Уметь: принимать управленческие решения с учетом производственных условий 3. Владеть: навыками управленческих решений с учетом производственных условий	1. Знать: управленческие решения с учетом производственных условий 2. Уметь: принимать управленческие решения с учетом производственных условий 3. Владеть: навыками управленческих решений с учетом производственных условий	1. Знать: управленческие решения с учетом производственных условий 2. Уметь: принимать управленческие решения с учетом производственных условий 3. Владеть: навыками управленческих решений с учетом производственных условий
владение принципами разработки бизнес- планов производства и основами марке- тинга (ПК-23)	1. Знать: - принципы разработки бизнес-планов производства; - основами маркетинга 2. Уметь: разрабатывать бизнес- планы производства 3. Владеть: навыками разработки бизнес-планов производства	1. Знать: - принципы разработки бизнес-планов производства; - основами маркетинга 2. Уметь: разрабатывать бизнеспланы производства 3. Владеть: навыками разработки бизнес-планов производства	1. Знать: - принципы разработ- ки бизнес-планов про- изводства; - основами маркетинга 2. Уметь: разрабатывать биз- нес-планы производ- ства 3. Владеть: навыками разработки бизнес-планов произ- водства
способность организовывать работу структурного подразделения (ПК-24)	1. Знать: область и объекты профессиональной деятельности 2. Уметь: организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий 3. Владеть: навыками организации ра-	1. Знать: область и объекты профессиональной деятельности 2. Уметь: организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий 3. Владеть: навыками организации	1. Знать: область и объекты профессиональной деятельности 2. Уметь: организовывать работу структурного подразделения пищевых предприятий

	боты структурного подраз- деления пищевых предприя- тий	работы структурного подразделения пищевых предприятий	3. Владеть: навыками организа- ции работы структур- ного подразделения пищевых предприятий
способность формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК-29)	1. Знать: - цели и задачи проекта (программы) 2. Уметь: формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности 3. Владеть: навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач	1. Знать: - цели и задачи проекта (программы) 2. Уметь: формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности 3. Владеть: навыками формулировки цели проекта (программы), решений задач	1. Знать:
готовность выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию (ПК-30)	1. Знать: - основные способы сбора данных и формирования числовых массивов; - способы статистической обработки и визуализации числовой информации; - методы работы в компьютерной сети 2. Уметь: - использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач, - подготовить данные для составления отчетов, обзоров, научных публикаций 3. Владеть: - приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения; - навыками по компьютерной обработке экспериментальных данных; - технологиями обработки текстовой, графической и числовой информации	1. Знать: - основные способы сбора данных и формирования числовых массивов; - способы статистической обработки и визуализации числовой информации; - методы работы в компьютерной сети 2. Уметь: - использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач, - подготовить данные для составления отчетов, обзоров, научных публикаций 3. Владеть: - приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения; - навыками по компьютерной обработке экспериментальных данных; - технологиями обработки текстовой, графической и числовой информации	задач 1. Знать: - основные способы сбора данных и формирования числовых массивов; - способы статистической обработки и визуализации числовой информации; - методы работы в компьютерной сети 2. Уметь: - использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач, - подготовить данные для составления отчетов, обзоров, научных публикаций 3. Владеть: - приёмами использования прикладного и сетевого программного обеспечения; - навыками по компьютерной обработке экспериментальных данных; - технологиями обработки техстовой, гра-

способность разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК-31)

1. Знать:

- порядка выполнения работ при выпуске продукции животного происхождения;
- планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;
- производственные мощности и загрузку оборудования;
- технически обоснованные норм времени (выработки);
- нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)
- 2. Уметь:
- разрабатывать порядок выполнения работ;
- разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;
- рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования;
- участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки);
- рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)
- 3. Владеть:
- навыками разработки порядка выполнения работ;
- навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих
- навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования;
- навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки);
- навыками расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)

1. Знать:

- порядка выполнения работ при выпуске продукции животного происхождения;
- планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;
- производственные мощности и загрузку оборудования;
- технически обоснованные норм времени (выработки);
- нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)
- 2. Уметь:
- разрабатывать порядок выполнения работ;
- разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;
- рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования;
- участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки);
- рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)
- 3. Владеть:
- навыками разработки порядка выполнения работ;
- навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;
- навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования;
- навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки);
- навыками расчета нормативов материальных затрат (технические

фической и числовой информации

- 1. Знать:
- порядка выполнения работ при выпуске продукции животного происхождения;
- планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;
- производственные мощности и загрузку оборудования;
- технически обоснованные норм времени (выработки);
- нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)
- 2. Уметь:
- разрабатывать порядок выполнения работ:
- разрабатывать планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;
- рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования;
- участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки);
- рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов)
- 3. Владеть:
- навыками разработки порядка выполнения работ;
- навыками разработки планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест;
- навыками расчета производственных мощностей и загрузки оборудования;

способность разрабатывать программы комплексного использования сырья, предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов питания животного происхождения (ПК-32)	1. Знать: - программы комплексного использования сырья; - традиционные технологии мяса и мясных продуктов 2. Уметь: - разрабатывать программы комплексного использования сырья; - высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий мяса и мясных продуктов 3. Владеть: - навыками разработки программ комплексного использования сырья; - навыками совершенствования традиционных технологий мяса и мясных продуктов	пормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) 1. Знать: - программы комплексного использования сырья; - традиционные технологии мяса и мясных продуктов 2. Уметь: - разрабатывать программы комплексного использования сырья; - высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий мяса и мясных продуктов 3. Владеть: - навыками разработки программ комплексного использования сырья; - навыками совершенствования традиционных технологий мяса и мясных продуктов использования сырья; - навыками совершенствования традиционных технологий мяса и мясных продуктов	- навыками разработки технически обоснованных норм времени (выработки); - навыками расчета нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) 1. Знать: - программы комплексного использования сырья; - традиционные технологии мяса и мясных продуктов 2. Уметь: - разрабатывать программы комплексного использования сырья; - высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий мяса и мясных продуктов 3. Владеть: - навыками разработки программ комплексного использования сырья; - навыками совершенствования сырья; - навыками совершенствования традиционных технологий мяса
Способность осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции (ПК-33)	1. Знать: методики проведения ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции 2. Уметь: осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции 3. Владеть: навыками осуществления ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающих высокое качество готовой продукции	1. Знать: методики проведения ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции 2. Уметь: осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции 3. Владеть: навыками осуществления ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающих высокое качество готовой продукции высокое качество готовой продукции	и мясных продуктов 1. Знать: методики проведения ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции 2. Уметь: осуществлять ветеринарную экспертизу и микробиологический контроль сырья, обеспечивающие высокое качество готовой продукции 3. Владеть: навыками осуществления ветеринарной экспертизы и микробиологического контроля сырья, обеспечивающих высокое качество готовой пробиологического контроля сырья, обеспечивающих высокое качество готовой пробиологического контроля сырья, обеспечивающих высокое качество готовой про-

Платк:				дукции
выбор вспомогатель нах средств, инщевых добавок и тары, при производстве продуктов животного прои- мента готовой про- дукции и обеспечение ее качества (ПК-34) — уметь: — обосновывать рационального происхождения — обосновнать — навыками обоснования происхождения — обосновнать — навыками обоснования происхождения — обосновнать — навыками обоснования происхождения — обосновнать — навыками обоснования происхождения — навыками обоснования происхождения — обосновнать — навыками обоснования происхождения — обосновнать — навыками обоснования происхождения — навыками обосновнать — навыками обоснования происхождения — навыками обоснования происхождения — навыками обоснования происхождения — навыками — навыками — обосновнать — аналичировать — обосновнать — аналичировать — обосновнать — аналичировать —	Способность обосно-	1. Знать:	1. Знать:	1. Знать:
вых добавок и тары, при произволстве нам долительного продуктов животного продуктим и обеспечение ее качества (ПК-34) — и прастирение ассортимента готовой продуктов животного произсхождения и обеспечение ее качества (ПК-34) — и продуктим и обеспечение а добавок и тары, направленный выбор вспомогательных добавок и тары, направленный па расширение ассортимента готовой продукции животного произсхождения и обеспечение ее качества за Владеты. — навыками обоснования рационального выбора вспомогательных добавок и тары, направленный и обеспечение ее качества за выборам и тары, направленный и обеспечение ее качества за выборам и тары, направленный и обеспечение ее качества за выборам и тары, направленный и обеспечение ее качества за выборам и тары, направленный и обеспечение ее качества за выборам и тары, направленным и обеспечение ее качества за выборам и тары, направленный и продукты и обеспечение ее качества за выборам и тары, направленный и продукты и обеспечение ее качества за выборам и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества за выборам и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества за выборам и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продуктии животного происхождения и обеспечение ее качества за выборам и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукти за добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукти за добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продуктов за добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продуктов за добавки и направленный на расширение ассортимента готовой продуктов за добатки инновационных мясных продуктов за дорового питания длять технологии продуктов за дорового питания длять технологии проду	вывать рациональный	- ассортимент вспомогатель-	1	- ассортимент вспомо-
вых добавок и тары, продуктов животного проис- магата готовой прод- дукции и обеспечение ее качества (ПК-34) — качества (ПК-	выбор вспомогатель-	ных средств, пищевых доба-	тельных средств, пищевых	гательных средств,
распирение ассорти- мента тотовой про- дукции и обеспечение се качества (ПК-34) — и предуемных мирение ассортимента готовой про- дукции животного происхождения и обеспечение ее качества 3. Вазабеты: — навыками обоснования ра- циопального въбора вспомогательных добавок и тары, направ- тиветь и продукции животного происхождения и обеспечение ее качества 3. Вазабеты: — навыками обеспечение ее качества Способность разраба- тывать инпопационых мясных продуктов З. Уметь: — анализировать способы разработки инновационых мясных продуктов З. Уметь: — анализировать способы разработки инновационых мясных продуктов З. Уметь: — анализировать способы разработки инновационых мясных продуктов З. Уметь: — анализировать способы разработки инновационых мясных продуктов З. Уметь: — анализировать способы разработки инновационых мясных продуктов З. Уметь: — анализировать способы разработки инновационых мясных продуктов З. Уметь: — анализировать способы разработки инновационых мясных продуктов З. Вайоеть: — навыками обоснования продуктов Зарового питания 2. Уметь: — технологии продуктов Зарового питания 2. Уметь: — обосновывать и разраба- тывать гехнологии продуктов Зарового питания 2. Уметь: — обосновывать и разраба- тывать гехнологии продуктов Зарового питания 2. Уметь: — обосновывать и разраба- тывать гехнологии продуктов Зарового питания 2. Уметь: — обосновывать и разраба- тывать гехнологии продуктов Зарового питания 2. Уметь: — обосновывать технологии продуктов За	ных средств, пище-	вок и тары при производстве	добавок и тары при произ-	пищевых добавок и
раеширение ассортие обсеновывать рациональный выбор вспомогательных средств, пищевых собеновывать рациональный выбор вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного проихождения и обеспечение ее качества 3. Взадеть: - навыками обоснования рациональный на расширение ассортимента готовой продукции животного проихождения и обеспечение не качества 3. Взадеть: - навыками обоснования рациональных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного проихождения и обеспечение ее качества Способность разрабаты и обеспечение ее качества Способность разрабаты поссобы разработки инновационных мясных продуктов 2. Уметь: - способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Взадеть: - навыками обоснования постобон разработки инновационных мясных продуктов 3. Взадеть: - навыками обоснования постобы разработки инновационных мясных продуктов 3. Взадеть: - навыками обоснования постобоного продуктов 3. Взадеть: - навыками обоснования постобоного продуктов 3. Взадеть: - навыками обоснования постобы празработки инновационных мясных продуктов 3. Взадеть: - навыками обоснования постобы разработки инновационных мясных продуктов 3. Взадеть: - навыками обоснования постобоного продуктов 3. Взадеть: - навыками обоснования постобности разработки инновационных мясных продуктов 3. Взадеть: - навыками обоснования постобных мясных продуктов 3. Взадеть: - навыками обоснования постобных мясных продуктов 3. Взадеть: - навыками обоснования постобных продуктов 3. Взадеть: - навыками обоснования постобных мясных продуктов 3. Взадеть: - способности разработки инновационных мясных продуктов 3. Взадеть: - способности разработки инновационных мясных продуктов 3. Взадеть: - способности разработки инновационных мясных продуктов 3. Взадеть: - способна разработки инновационных мясных продуктов 3. Взадеть: - способна разработки инновационных мясных продуктов 3. Взадеть: - способна разработки иннов	вых добавок и тары,	продуктов животного проис-	водстве продуктов живот-	тары при производ-
май выбор вепомогательных средств, пищевых обовоюх и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхожения и обеспечение ее качества 3. Владеть: — навыками обоснования рационального выбора вепомогательных средств, пищевых обавок и тары, направленный павыбор вепомогательных средств, пищевых обавок и тары, направленный парационального выбора вепомогательных средств, пищевых обавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества Способность разрабатывать инновационых мясных продуктов 2. Уметь: — аналидировать способы разработки инновационых мясных продуктов 3. Владеты: — навыками обоснования способность разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеты: — навыками обоснования способого разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеты: — навыками обоснования способого разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеты: — навыками обоснования способого разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеты: — навыками обоснования способого питания 2. Уметь: — технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: — обосновывать и разрабатывать гехнологии продуктов здорового питания 2. Уметь: — обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: — обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания рауктов здоровог	направленный на	хождения	ного происхождения	стве продуктов жи-
ее качества (ПК-34) — имары, паправленный на расширение ассортнымента готовой продукции животного проихождения и обеспечение ее качества — лавыками обоснования рационального выбора вспомогательных сресств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортнымента готовой продукции животного проихождения и обеспечение ее качества — лавыками обоснования рационального выбора вспомогательных сресств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного проихождения и обеспечение ее качества — лавыками обоснования рационального выбора вспомогательных сресств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного выбора кольожения и обеспечение ее качества — способность разрабать и обеспечение ее качества — способность разрабать в способы разработки инновационных мясных продуктов — з. масных продуктов — з. масных продуктов — з. масных продуктов — навыками обоснования способном разработки инновационных мясных продуктов — навыками обоснования пособности разработки инно	расширение ассорти-	2. Уметь:	2. Уметь:	вотного происхожде-
ее качества (ПК-34) способность разрабатывать и ниоващионных мясных продукты и босность разрабатывать и разрабатывать технологии продуктов дорового питания с качества (ПК-34) с рефсем, лицевых добавок и тары, направленный и расширение ассортимение с качества з. Власеть: - навыками обоснования рационального выбора и тары, направленный парасширенные ассортименные с качества 1. Знать: - способность разрабатывать и разрабатывать и разрабатывать и разрабатывать и разрабатывать технологии продуктов дорового питания Способность обосно- вание (ПК-36) с рефсем, лицевых добавок и тары, направленный ва распирение ассортимиение с качества 3. Власеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов дорового питания 2. Уметь: - обосновывать рашноманьий и тары, направленный в распомогательных срества 3. Власеть: - навыками обоснования способноств разработки инновационных мясных продуктов заророкого питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать гехнологии продуктов заророкого питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать гехнологии продукто заророкого питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать гехнологии продукто заророкого питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать гехнологии продукто заророкого питания на растрабаты и продукто заророкого питания на растрабатывать и гехнологии продукто заророкот питания на растрабаты и продуктов заророкот питания на растрабаты на растрабаты на растрабаты на растрабаты на растрабаты на растрабаты	мента готовой про-	- обосновывать рациональ-	- обосновывать рацио-	ния
проихождения и обеспечение ее качества Способность разрабать инновационных мясных продуктив мясных продуктов 3. Взадеть: - павыками обоснования рацие ее качества Способность разрабать инновационных мясных продуктов дедотного добосное на видионных мясных продуктов зарорового питания (ПК-36) Способность обосно- 1. Знать: - способность обосно- выбять и разрабатывать гехнологии продуктов здорового питания Способность разрабаты и деленный на расшерение ее качества процукции животного процуксождения и обеспечение ее качества продукции животного выбора вспомогательных срестивней на расширение ассортимента готовой продукции животного процуктов за дорового питания продуктов заровото питания продуктов за дорового питания продуктов за доровото питания продуктов за дорового питания на распирае потовой продуктов за доровот питания на распирае продуктов за доров	дукции и обеспечение	ный выбор вспомогательных	нальный выбор вспомога-	2. Уметь:
ширение ассортиментна готовой продукции животного происхожения и обеспечение ее качества 3. Владоеть: - навыками обоснования рационального выбора вспомо- дательных средств, пищевых до- дательных продукции животного происхождения и обеспечение ес качества 3. Владеть: - навыками обоснования и обеспечение ее качества 1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов 2. Уметь: - навыками обоснования по- дательных средств, пищевых до- дательных десных продукции животного происхождения и обеспечение ес качества 3. Владеть: - навыками обоснования и обеспечение ее качества 1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов 2. Уметь: - навыками обоснования инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - способность разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования интигити продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования интигити п	ее качества (ПК-34)	*		- обосновывать раци-
повой продуждии животного продукции животного продукции животного ние ее качества 3. Ваадеть: - навыками обоснования рационального выбора вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества а расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества и обеспечение ее качества 1. Знать: - способность разрабатыве мясных продуктов 2. Уметь: - навыками обоснования готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества и обеспечение ее качества 1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов 2. Уметь: - навыками обоснования готовой продуктов 3. Ваадеть: - способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - способность разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - способность обоснования готособы разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - способность обоснования готособного разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - способность обоснования готособности разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - способность обоснования готособности разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - способность обоснования готособности разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - способность обоснования готособности разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - способность обоснования готособности разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - способность обоснования готособности разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - способность обоснования готособности разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - способность обоснования готособности разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - способность обоснования готособности разработки инновационных м				ональный выбор
происхождения и обеспечение ее качества 3. Ваадеть: - навыками обоснования рационального выбора вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный па распирение асспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный па распирение асспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный па распирение асспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный па распирение асспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный па распиреннае асспомогательных средств, направленный на распиреннае асспомогательных животного происхождения и обеспечение ее качества Способность разрабаты инновационные мясные продукты (ПК-35) Способность разрабать вашионных мясных продуктов 2. Уметь: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - способность разрабать инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - способность обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - способность обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Ваадеть: - способность обоснования - способность обоснования - навыками обоснования - способы			ленный на расширение	вспомогательных
явае качества 3. Владеть: - навыками обоснования рационального выбора вспомогательных средств, иншевых хоробавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества и обеспечение ее качества 1. Знать: - способность разрабатыве выдионных мясных продуктов 3. Владеть: - анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования сотовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества 1. Знать: - способность разрабатыве выдионных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способоют разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способного разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способного разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснова разработки инновационных мясных продуктов 2. Уметь: - анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способного разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способного разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способного разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способного разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способного питания 2. Уметь: - навыками обоснования способности продуктов 3. Вла			*	-
3. Владеть:		происхождения и обеспече-	1	
присхождения и обеспечение ее качества присхождения и обеспечение ее качества произхождения и произхождения и поражкова произхождения и обеспечение ее качества произхождения и произхождения и произхождения и произхождения и обеспечение ее качества произхождения и обеспечение ее качества произхождения и обесп				
гательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества 1. Знать: - способность разрабатывать инноващионных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инноващионных мясных продуктов обосность обосность обосновнать и разрабатывать технологии продуктов 3дорового питания Способность обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания Способность обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - способность обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - сбосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - сбосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - сбосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 2. Уметь: - технологии продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способности разрабать и и продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных мясны		1		
веломогательных средств, пищевых добавок и тары, паправленый на расищение и состремение ее качества и обеспечение обеспечен				-
ный на расширение ассоримимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества и обеспечение обеспечен			1 - 1	
тимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества выбора вспомогательных обеспечение ее качества выбора вспомогательных орговукции животного происхождения и обеспечение ее качества выбора вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукты ващонных мясных продуктов ващонных мясных продуктов ващонных мясных продуктов 2. Уметь: - анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования			I	
животного происхождения и обеспечение ее качества П. Знать: Способность разрабатывать инновационных мясных продуктов 2. Уметь: - анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеты: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеты: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеты: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеты: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеты: - пособности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - пособности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - пособности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеты: - павиками обоснования пособности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеты: - павиками обоснования пособности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеты: - павиками обоснования пособности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеты: - павиками обоснования пособности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеты: - павиками обоснования пособности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеты: - павиками обоснования пособности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеты: - павиками обоснования пособности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеты: - пособности раз-работки инно		1 1	1	
выбора вспомогательного происхожеения и обеспечение ее качества выбора вспомогательных средств, пищевых добавок и тары, направленный на расширение ассортимента готовой продукции животного происхождения и обеспечение ее качества 1. Знать: - способы разработки инновационные мясные продукты ващионных мясных продуктогов 2. Уметь: - анализировать способы разработки инновационых мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способность обосно ващионных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - технологии продуктов 3. Восоновывать и разрабатывать технологии продуктов 3. Владеть: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов 3. Восоновывать и разрабатывать технологии продуктов 3. Восонования способноети разрабатывать технологии продуктов 3. Восонования способноети разрабать и разра		_ · · ·		
происхождения и обеспечение ее качества 1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов 2. Уметь: - анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - технологии продуктов 3. Владеть: - обосновывать и разрабать и		-	<u> </u>	-
Способность разрабатывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания Тания (ПК-36) Опособность обоснования инновационных мясных продуктов здорового питания Опособность обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов здорового питания Опособность обоснования способности разрабатывать технологии продуктов здорового питания Опособность обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания Опособность обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов заработки инновационных мясных продуктов зарабатывать прастасней стеменого продуктов зарабатывать прастасней стемение способы разработки		и обеспечение ее качества	1 * * *	_
ПК-35) 1. Знать: - способы разработки инновационные мясные продукты (ПК-35) 2. Уметь: - анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов з дорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способность обоснования мясных продуктов здорового питания Способность обосновать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 1. Знать: - способы разработки инновационых мясных продуктов здорового питания 1. Знать: - способы разработки инновационых мясных продуктов здорового питания 2. Уметь: - анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 2. Уметь: - технологии продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способносты разрабатывать технологии продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способности разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способности разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способности разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способности разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способности разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 3. Владеть: - обоснования способности разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 4. Уметь: - обоснования способности разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 4. Уметь: - обосновнать и разработки инновационных мясных продуктов здоровото питания 4. Уметь: - обосновнать и разр			*	_ =
Способность разрабатывать и нровационных мясных продуктов здорового питания Способность обоснованть и разрабатывать технологии продуктов здорового питания Способность обосновывать и разрабатывать пособы разработки инновационных мясных продуктов з даменых продуктов з даменых продуктов з даменых продуктов з дамень: Способность обосновыем мяс			чение ее кичестви	1 1
Способность разрабатывать и ниновационных мясных продуктов 3. Владеты: - навыками обоснования способность обосновывать и разрабатывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания Способность обоснования способы разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов 2. Уметь: - анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способнования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способных проду				_
Способность разрабатывать инновационных мясных продуктов 2. Уметы: - анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - обосновывать и раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - обосновыеть и раз-работки				
Способность разрабатывать и разрабатывать и разрабатывать и разрабатывать и разрабаты и разрабатывать и разрабого питания Т. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов дорового питания 1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов дособы разработки инновационных мясных продуктов дособности разработки инновационных мясных продуктов дособности раз-работки инновационных мясных продуктов здорового питания 1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов дособности и разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов дособности разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 2. Уметь: - технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать технологии продуктов здорового питания				•
Способность разрабатывать и разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабать способы разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 1. Знать: - способы разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабать способы разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 1. Знать: - анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабать способы разработки инновационных мясных продуктов здорового питания 1. Знать: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способности и продуктов здорового питания 1. Знать: - технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабать и р				
Способность разрабатывать инновационных мясных продуктов з. Уметь: - анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов з. Уметь: - навыками обоснования способновационных мясных продуктов з. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов з. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов з. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов з. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов з. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов з. Владеть: - технологии продуктов здо-рового питания 2. Уметь: - технологии продуктов здо-рового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания				-
- способы разработки инновационных мясных продуктов дорового питания - способы разработки инновационных мясных продуктов здорового питания - способы разработки инновационных мясных продуктов здоровото питания - способы разработки инновационных мясных продуктов здоровото питания инновационных мясных продуктов здорового питания - способы разработки инновационных мясных продуктов здоромого питаних инновационных мясных продуктов здорового питания - способы разработки инновационных мясных продуктов здоромого питания инновационных мясных продуктов здорового питания - способы разработки инновационных мясных продуктов здоромого питания инновационных мясных продуктов здорового питания - способы разработки инновационных мясных продуктов здоромого питания инновационных мясных продуктов здоромого питания - способы разработки инновационных мясных продуктов здоромого питания - способы разработки инновационных мясных продуктов здоромого питания - способы разработки инновационных мясных продуктов здоромого питания - способносты продуктов здоромого питания - способы разработки инновационных мясных продуктов здоромого питания - способы разработки инновационных мясных продуктов здоромого питания - способы разработки инновационных мясных продуктов здоромого питания - способносты продуктов здоромого питания - способы разработки инновационных мясных продуктов здоромого питания - способносты продуктов здоромого питания - способносты продуктов здоромого питан				
ные мясные продукты (ПК-35) Вационных мясных продуктов 2. Уметь: - анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов вационных мясных продуктов вационных мясных продуктов заробото питания Способность обосновать способности раз-работки инновационных мясных продуктов здорового питания Способность обосновать способности раз-работки инновационных мясных продуктов здорового питания 1. Знать: - технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатытывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания	Способность разраба-	1. Знать:	1. Знать:	1. Знать:
ТОВ Дуктов Дуктов Дуктов Дуктов 2. Уметь: - анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 1. Знать: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 1. Знать: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 1. Знать: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 1. Знать: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 1. Знать: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 1. Знать: - навыками обоснования 1. Знать: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 2. Уметь: - навыками обоснования 1. Знать: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 2. Уметь: - обосновывать и разработки инновационных мясных продуктов 1. Знать: - навыками обоснования 1. Знать: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 2. Уметь: - обосновывать и разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования 1. Знать: - навыками обоснования 1. Знать: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 2. Уметь: - обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 2. Уметь: - обосновывать и разрабаты 1. Знать: - технологии продуктов 2. Уметь: - обосновывать и разрабаты 1. Знать: - технологии продуктов 2. Уметь: - обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 2. Уметь: - обоснования 1. Знать: - технологии 1. Знать: - технологии 1. Знать: - технологии 1. Знать: - технологии 1. Знать: - технол	тывать инновацион-	- способы разработки инно-	- способы разработки ин-	- способы разработки
2. Уметь: - анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов зационных мясных продуктов ных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов инновационных мясных продуктов зационных мясных продуктов инновационных мясных продуктов никособности раз-работки инновационных мясных продуктов продуктов зационных мясных продуктов задорового питания 1. Знать: - технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания рабатывать технологии продуктов здорового питания рабатывать технологии продуктов здорового питания	ные мясные продукты	вационных мясных продук-	новационных мясных про-	инновационных мяс-
- анализировать способы разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов вационных мясных продуктов обоснованиях мясных продуктов здорового питания Способность обосновать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 1. Знать: - технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования продуктов 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования	(ПК-35)	тов	дуктов	ных продуктов
разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов вационных мясных продуктов мов Способность обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания разработки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов инновационных мясных продуктов инновационных мясных продуктов инновационных мясных продуктов здорового питания 1. Знать: - технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабаттывать технологии продуктов здорового питания тов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабаттывать технологии продуктов здорового питания тов здорового питания тов здорового питания гии продуктов здоро-		2. Уметь:	2. Уметь:	2. Уметь:
Мясных продуктов З. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов 1. Знать: - технологии продуктов 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов работки инновационных мясных продуктов 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования ния способности раз-работки инновационных мясных продуктов работки инновационных мясных продуктов 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования ния способности раз-работки инновационных мясных продуктов 1. Знать: - технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования ния способности раз-работки инновационных мясных продуктов 1. Знать: - технологии продуктов 2. Уметь: - технологии продуктов 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования ния способности разработки инновационных мясных продуктов 1. Знать: - технологии продуктов 2. Уметь: - технологии продуктов 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов 3. Владеть: - навыками обоснования - навыками обосновными - навыками об				*
3. Владеть: - навыками обоснования спо- собности раз-работки инно- вационных мясных продук- тов Способность обосно- вывать и разрабаты- вать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разраба- тывать технологии продук- тов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продук- пов 1. Знать: - технологии продуктов здо- рового питания 2. Уметь: - обосновывать и разраба- тывать технологии продук- тов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования инновационных мясных продук- тов 1. Знать: - технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разраба- тывать технологии продук- тов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснова- ния способности раз- работки инновацион- ных мясных продуктов здорового питания - технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разраба- тывать технологии про- дуктов здорового питания гии продуктов здоро-		1	1 1	собы разработки ин-
- навыками обоснования спо- собности раз-работки инно- вационных мясных продуктов тов Способность обосно- вать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: тания (ПК-36) - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования способности раз-работки инновационных мясных продуктов продуктов здорового питания 3. Владеть: - навыками обоснования инновационных мясных продуктов работки инновационных мясных продуктов здорового питания 1. Знать: - технологии продуктов здорового питания здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания тов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания тов здорового питания		- ·	1	новационных мясных
собности раз-работки инновационных мясных продуктов здорового питания способности раз-работки инновационных мясных продуктов здорового питания способности раз-работки инновационных мясных продуктов продуктов здорового питания 1. Знать: - технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания тов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания тов здорового питания - навыками обоснования способности разработки инновационных мясных продуктов тов здорового питания - навыками обоснования способности разработки инновационных мясных продуктов - технологии продуктов здорового питания - навыками обоснования способности разработки инновационных мясных продуктов - технологии продуктов здорового питания - навыками обоснования способности разработки инновационных мясных продуктов - технологии продуктов здорового питания - технологии продуктов здорового питания - навыками обоснования способности разработки инновационных мясных продуктов - технологии продуктов здорового питания - технологии продуктов здорового питания				
вационных мясных продуктов продуктов здорового питания вационных мясных продуктов здорового питания вационных мясных продуктов здорового питания вать технологии продуктов здорового питания дуктов здорового питания вационных мясных продуктов здорового питания 1. Знать: - технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания тов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания тов здорового питания				
тов Способность обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания Тания (ПК-36) тов продуктов здорового питания продуктов здорового питан				
Способность обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания (ПК-36) Вывать и разрабатырать технологии продуктов здорового питания (ПК-36) В здорового питания не здорового пита				
Способность обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания Тов 1. Знать: - технологии продуктов здорового питания здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания тов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать и разрабатывать технологии продуктывать технологии продуктывать технологии продуктов здорового питания тов 1. Знать: - технологии продуктов здорового питания тов здорового питания тов 1. Знать: - технологии продуктов здорового питания тов здорового питания тов 1. Знать: - технологии продуктов здорового питания тов здорового питания		тов	прооуктов	-
Способность обосновывать и разрабатывать и разрабатытехнологии продуктов здорового питания дуктов здорового питания 2. Уметь: тания (ПК-36) Тания (ПК-3				
вывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания дуктов здорового питания 2. Уметь: тания (ПК-36) - технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания тывать технологии продуктов здорового питания - технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания тывать технологии продуктов здорового питания - технологии продуктов здорового питания	Способность обосно	1 Знать:	1 Знать:	
вать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания 3дорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания тов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разрабатывать технологии продуктов здорового питания тов здорового питания дуктов здорового питания				
дуктов здорового пи- тания (ПК-36) 2. Уметь: - обосновывать и разраба- тывать технологии продук- тов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разраба- тывать технологии продук- дуктов здорового питания 2. Уметь: - обосновывать и разраба- тывать технологии про- дуктов здорового питания - гии продуктов здоро-		1	1	ž •
тания (ПК-36) - обосновывать и разраба- тывать технологии продук- тов здорового питания - обосновывать и разраба- тов здорового питания - обосновывать и разраба- тывать технологии про- дуктов здорового питания - гии продуктов здоро-	-	1 -		
тывать технологии продук- тывать технологии про- рабатывать техноло- тов здорового питания дуктов здорового питания гии продуктов здоро-	-			
тов здорового питания дуктов здорового питания гии продуктов здоро-	(/			
			-	-
3. Владеть: 3. Владеть: вого питания		3. Владеть:	3. Владеть:	вого питания
- навыками обоснования и - навыками обоснования и 3. Владеть:				
разработки технологии про- разработки технологии - навыками обоснова-			разработки технологии	
дуктов здорового питания продуктов здорового пи- ния и разработки тех-		дуктов здорового питания	продуктов здорового пи-	ния и разработки тех-

		тания	нологии продуктов
			здорового питания
Способность исполь-	1. Знать:	1. Знать:	1. Знать:
зовать основные за-	основные законы естествен-	основные законы есте-	основные законы
коны естественнона-	нонаучных и математиче-	ственнонаучных и матема-	естественнонаучных и
учных и математиче-	ских дисциплин в професси-	тических дисциплин в	математических дис-
ских дисциплин в	ональной деятельности	профессиональной дея-	циплин в профессио-
профессиональной	2. Уметь:	тельности	нальной деятельности
деятельности (ПК-37)	использовать основные за-	2. Уметь:	2. Уметь:
	коны естественнонаучных и	использовать основные	использовать основ-
	математических дисциплин	законы естественнонауч-	ные законы есте-
	в профессиональной дея-	ных и математических	ственнонаучных и
	тельности	дисциплин в профессио-	математических дис-
	3. Владеть:	нальной деятельности	циплин в профессио-
	навыками использования	3. Владеть:	нальной деятельности
	основных законов есте-	навыками использования	3. Владеть:
	ственнонаучных и матема-	основных законов есте-	навыками использо-
	тических дисциплин в про-	ственнонаучных и мате-	вания основных зако-
	фессиональной деятельно-	матических дисциплин в	нов естественнонауч-
	cmu	профессиональной дея-	ных и математических
	Cita	тельности	дисциплин в профес-
		mestorio entiti	сиональной деятель-
			ности
Способность исполь-	1. Знать:	1. Знать:	1. Знать:
зовать химические	химические методы анализа	химические методы ана-	химические методы
методы анализа для	для определения основных	лиза для определения ос-	анализа для определе-
определения основ-	параметров технологическо-	новных параметров техно-	ния основных пара-
ных параметров тех-	го процесса при производ-	логического процесса при	метров технологиче-
		* *	ского процесса при
1	стве продуктов питания жи-	производстве продуктов	производстве продук-
цесса при производ-	вотного происхождения 2. Уметь:	питания животного проис-	
стве продуктов пита-		хождения 2. Уметь:	тов питания животно-
ния животного про-	использовать химические		го происхождения 2. Уметь:
исхождения (ПК-38)	методы анализа для опреде-	использовать химические	
	ления основных параметров	методы анализа для опре-	использовать химиче-
	технологического процесса	деления основных пара-	ские методы анализа
	при производстве продуктов	метров технологического	для определения ос-
	питания животного проис-	процесса при производстве	новных параметров
	хождения	продуктов питания живот-	технологического
	3. Владеть:	ного происхождения	процесса при произ-
	навыками использования	3. Владеть:	водстве продуктов
	химических методов анализа	навыками использования	питания животного
	для определения основных	химических методов ана-	происхождения
	параметров технологиче-	лиза для определения ос-	3. Владеть:
	ского процесса при произ-	новных параметров тех-	навыками использо-
	водстве продуктов питания	нологического процесса	вания химических
	животного происхождения	при производстве продук-	методов анализа для
		тов питания животного	определения основ-
		происхождения	ных параметров тех-
			нологического про-
			цесса при производ-
			стве продуктов пита-
			ния животного проис-
			хождения
Примечание: курсивом выделены компоненты, освоенные обучающимся не в полном объеме или неосвоен-			

Примечание: курсивом выделены компоненты, освоенные обучающимся не в полном объеме или неосвоенные полностью, соотнесенные к устанавливаемому уровню (дескриптору) сформированности компетенции при проведении процедуры оценивания результатов освоения рабочей программы государственной итоговой аттестации (защиты ВКР).

Установлены следующие соответствия (шкала) оценивания освоения компетенций:

Оценка «отлично»:

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «высокий» – совокупность соответствующих компетенций как результата достижения обучающимися совокупности запланированных результатов освоения рабочей программы государственной итоговой аттестации (защиты ВКР) по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме по трем компонентам.

Оценка «хорошо»:

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций — «продвинутый» — совокупность соответствующих компетенций как результата достижения обучающимися совокупности запланированных результатов освоения рабочей программы государственной итоговой аттестации (защиты ВКР) по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме в основном по двум компонентам — «знать», «уметь».

Оценка «удовлетворительно»:

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый» – совокупность соответствующих компетенций как результата достижения обучающимися совокупности запланированных результатов освоения рабочей программы государственной итоговой аттестации (защиты ВКР) по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме в основном по компоненту – «знать».

Оценка «неудовлетворительно»:

Компетенции сформированы не в полном объеме, дескриптор (уровень) сформированности компетенций не устанавливается.

Материалы, необходимые для оценки результатов освоения рабочей программы государственной итоговой аттестации (защиты ВКР) прикладного бакалавриата направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиля подготовки «Технология мяса и мясных продуктов».

Для проведения процедуры оценивания результатов освоения программы прикладного бакалавриата в ГЭК предоставляются следующие документы:

- выпускная квалификационная работа (дипломная работа);
- графическая часть, иллюстративный материал (презентация при наличии);
 - отзыв руководителя ВКР;
 - зачетная книжка обучающегося;
- локальный акт (приказ о допуске обучающегося (обучающихся) к государственной итоговой аттестации).
 - экзаменационная ведомость.

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения программы прикладного бакалавриата направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиля подготовки «Технология мяса и мясных продуктов».

ГЭК присваивает квалификацию «бакалавр» и выставляет итоговую оценку ВКР по результатам выступления претендента. ГЭК оценивает результаты освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы прикладного бакалавриата по трем составляющим:

- по показателям и критериям оценивания результатов защиты ВКР (табл.1);
- по уровням (дескрипторам) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, окончивший обучение по образовательной программе высшего образования программе прикладного бакалавриата (табл.2);
 - с учетом отзыва руководителя ВКР.

По результатам процедуры защиты ВКР каждый член ГЭК составляет свою ведомость, в которой проставляет экспертные оценки. На основании всех сведений председатель ГЭК составляет сводную ведомость и выводит общую оценку. В случае возникновения спорных вопросов или разногласий проводится общее обсуждение.

Окончательная оценка проставляется в экзаменационную ведомость, подписывается председателем ГЭК и в зачетную книжку, подписывается всеми членами ГЭК.

Форма публичного выступления устанавливается выпускающей кафедрой по согласованию с Председателем ГЭК. Представление иллюстративного материала к публичной защите возможно в виде:

- плакатов и чертежей;
- раздаточного материала с иллюстрациями;
- использованием проекционной техники;
- использованием компьютерной презентации.

Итоговая оценка выставляется по результатам экспертных оценок членов ГЭК, исходя из комплексного оценивания всех названных составляющих.

По итогам защиты ВКР (дипломной работы) обучающемуся присваивается квалификация «Бакалавр» по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Рабочая программа государственной итоговой аттестации составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015 г. № 199, «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры», утв. Приказом Минобрнауки от «29» июня 2015 г. № 636, соответствующей ОПОП и профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов».

Настоящая рабочая программа государственной итоговой аттестации, разработана взамен программы государственной итоговой аттестации для направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиля подготовки «Технология мяса и мясных продуктов», утвержденной Советом института пищевых производств «1» сентября 2017 года, протокол №1.

Авторы:

Д.т.н., профессор, заведующий кафедрой «Технология продуктов питания»

К.т.н., доцент, доцент кафедры «Технология продуктов питания»

К.т.н., доцент, доцент кафедры «Технология продуктов питания» Максимова С.Н.

Re – Суровцева Е.В.

Полещук Д.В.

Рабочая программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов питания» 09 ноября 2020 г. протокол № 4.

Заведующий кафедрой «Технология продуктов питания» д.т.н., профессор

Максимова С.Н.

Рабочая программа государственной итоговой аттестации согласована с представителем работодателя:

Директор по производству ООО «Гринвуд»

Буракова Е.В.