

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 № 8
от «20» марта 2023 г.

Директор института

 Лаптева Е.П.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Направление подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки
**Технология продуктов из водных биологических ресурсов
и мясного сырья**

Квалификация
БАКАЛАВР

Форма обучения
очная, заочная

Владивосток, 2023 год

1 Цели государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в следующих целях:

- определение соответствия результатов освоения обучающимися программы бакалавриата по данному направлению подготовки требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и степени овладения выпускниками необходимыми компетенциями;
- комплексная оценка полученных выпускником за период обучения знаний, умений и навыков в области технологии продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья.

2 Задачи государственной итоговой аттестации

Задачами ГИА являются:

- оценка степени подготовленности выпускника к основным видам профессиональной деятельности: производственно-технологический, организационно-управленческий в области технологии продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья;
- оценка сформированности у выпускника необходимых компетенций, степени владения выпускником теоретическими знаниями, умениями и практическими навыками для профессиональной деятельности.

3 Место государственной итоговой аттестации в структуре программы

Государственная итоговая аттестация завершает теоретический и практический курс обучения по программе бакалавриата установленной профильности, является средством оценки и подтверждения компетентности выпускника и включает в себя:

- подготовку к сдаче и сдачу государственного экзамена;

- подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы.

Комплексная оценка полученных выпускником за период обучения знаний, умений и навыков в области технологии продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья, определение уровня достижения выпускниками совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций, обеспечивающих формирование всех компетенций, установленных программой бакалавриата, определение уровня сформированности совокупности компетенций, установленных программой бакалавриата и обеспечивающих выпускникам способность осуществлять профессиональную деятельность, и определение уровня соответствия результатов освоения обучающимися программы бакалавриата требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» производится:

1. В соответствии:

– с областями профессиональной деятельности – Рыбоводство и рыболовство, Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, сферами профессиональной деятельности – технологии комплексной переработки водных биологических ресурсов, технологии комплексной переработки мясного сырья;

– с типами задач: производственно-технологический, организационно-управленческий;

– с задачами профессиональной деятельности: ведение технологического процесса производства продуктов питания из водных биоресурсов, организация и управление производством продуктов питания из водных биоресурсов, ведение технологического процесса производства продуктов питания с учетом специфики мясного сырья, организация и управление производством продуктов питания с учетом специфики мясного сырья.

2. На основании совокупности компетенций (универсальных,

общефессиональных, профессиональных, определенных самостоятельно) и индикаторов их достижения, установленных программой бакалавриата.

В таблице 1 представлены установленные программой бакалавриата универсальные компетенции и индикаторы их достижения.

Таблица 1 – Универсальные компетенций и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи. УК-1.2. Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников.
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	УК-2.1. Выбирает правовые и нормативно-технические документы, применяемые для решения заданий профессиональной деятельности. УК-2.2. Определяет круг конкретных задач и способы их решения в рамках поставленной цели с учетом имеющихся ресурсов и ограничений.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	УК-3.1. Взаимодействует с другими членами команды, реализуя свою роль, для достижения поставленной цели. УК-3.2. Учитывает свою роль в социуме при реализации профессиональных задач
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять	УК-4.1. Осуществляет деловую переписку, публичные

	деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	выступления и дискуссии в области профессиональной деятельности на государственном языке Российской Федерации. УК-4.2. Осуществляет деловую переписку, публичные выступления и дискуссии в области профессиональной деятельности на иностранном языке.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	УК-5.1. Анализирует проблемы общества с позиций этики и философских знаний. УК-5.2. Анализирует современные проблемы общества на основе знания истории.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.	УК-6.1. Планирует траекторию саморазвития в профессиональной деятельности на основе принципов непрерывного образования. УК-6.2. Учитывает важность управления временными ресурсами с целью последовательных изменений объектов в пространстве.
	УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.	УК-7.1. Владеет опытом подбора соответствующих средств тренировки для поддержания физической формы. УК-7.2. Владеет методами направленного восстановления и стимуляции работоспособности.
Безопасность жизнедеятельности	УК-8. Способен создавать и	УК-8.1. Принимает участие в контроле за соблюдением

	<p>поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>	<p>правил техники безопасности в профессиональной деятельности, экологической безопасности и охраны труда. УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте.</p>
<p>Инклюзивная компетенция</p>	<p>УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.</p>	<p>УК-9.1. Применяет принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья. УК-9.2. Взаимодействует с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной среде.</p>
<p>Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность</p>	<p>УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.</p>	<p>УК-10.1. Обосновывает технологические решения с позиции экономической эффективности. УК-10.2. Применяет экономические знания в профессиональной деятельности.</p>
<p>Гражданская позиция</p>	<p>УК-11. Способен формировать нетерпимое</p>	<p>УК-11.1. Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с</p>

	отношение к коррупционному поведению.	коррупцией в различных областях жизнедеятельности. УК-11.2. Соблюдает правила общественного взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции.
--	---------------------------------------	---

В таблице 2 представлены установленные программой бакалавриата общепрофессиональные компетенции и индикаторы их достижения.

Таблица 2 – Общепрофессиональные компетенций и индикаторы их достижения

Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения профессиональной деятельности.	ОПК-1.1. Применяет средства информационных технологий для поиска, обработки и анализа информации. ОПК-1.2. Использует современные информационные технологии и программное обеспечение в области профессиональной деятельности.
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	ОПК-2.1. Использует методы математического анализа и моделирования при решении производственных задач в профессиональной деятельности. ОПК-2.2. Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной деятельности. ОПК-2.3. Использует знания в области биологии и микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.	ОПК-3.1. Использует инженерные процессы при решении задач профессиональной деятельности. ОПК-3.2. Использует знания при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов при проектировании пищевых предприятий
ОПК-4. Способен осуществлять	ОПК-4.1. Осуществляет рациональный

технологические процессы производства продуктов животного происхождения.	выбор технологических вспомогательных средств, пищевых добавок и тары при производстве продуктов животного происхождения. ОПК-4.2. Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения.
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения.	ОПК-5.1. Осуществляет организацию производства продукции из сырья животного происхождения. ОПК-5.2. Осуществляет контроль производства продукции сырья животного происхождения.

В таблице 3 представлены установленные программой бакалавриата профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно, и индикаторы их достижения.

Таблица 3 – Профессиональные компетенции выпускников, определяемые самостоятельно, и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной компетенции, определяемой самостоятельно	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции, определяемой самостоятельно
ПКС-1. Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов.	ПКС-1.1. Организует ведение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья. ПКС-1.2. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из водных биоресурсов.
ПКС-2. Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья.	ПКС-2.1. Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учетом специфики мясного сырья. ПКС-2.2. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из мясного сырья

Для успешного прохождения государственной итоговой аттестации выпускник должен полностью освоить программу бакалавриата.

5 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Формами проведения государственной итоговой аттестации являются:

- подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;
- выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы.

6 Место и время проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в учебных аудиториях кафедры «Технология продуктов питания» института пищевых производств, оборудованных современными техническими средствами и мультимедийной техникой.

Сдача государственного экзамена проводится на последней неделе срока, отведенного на государственный экзамен учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

Защита выпускной квалификационной работы – дипломная работа проводится на последней неделе срока, отведенного на государственную итоговую аттестацию учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

7 Структура и содержание государственной итоговой аттестации

Общая трудоемкость государственной итоговой аттестации составляет 12 зачетных единиц, что эквивалентно 432 часам, 8 неделям.

Трудоемкость подготовки к сдаче и сдача государственного экзамена – 3 зачетных единицы, что эквивалентно 108 часам.

Трудоемкость выполнения, подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы – дипломной работы – 9 зачетных единиц, что эквивалентно 324 часам.

Требования к государственному экзамену, порядок его выполнения, порядок подачи и рассмотрения апелляций

Целью государственного экзамена является оценка степени профессиональной подготовки выпускника по использованию теоретических знаний, практических навыков и умений, а также уровня подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач.

К государственному экзамену по направлению подготовки допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и завершившие полный курс обучения по ОПОП направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья» и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Для проведения государственного экзамена создается государственная экзаменационная комиссия (ГЭК), которая состоит из председателя, секретаря и членов комиссии.

Председатель комиссии организует и контролирует деятельность ГЭК, обеспечивает единство требований, предъявляемых к обучающимся при проведении государственного экзамена.

В состав ГЭК входят председатель указанной комиссии и не менее 4 членов указанной комиссии, из которых не менее 50 % являются ведущими специалистами - представителями работодателей или иных объединений в соответствующей области профессиональной деятельности, остальные - лицами, относящимися к профессорско-преподавательскому составу данной организации и (или) иных организаций, и (или) научными работниками иных организаций, имеющими ученое звание и (или) ученую степень.

На период проведения ГИА для обеспечения работы ГЭК ректор Университета назначает секретаря указанной комиссии из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу кафедры «Технология продуктов питания». Секретарь ГЭК не входит в ее состав. Секретарь ГЭК ведет протоколы ее заседаний, представляет необходимые материалы в

апелляционную комиссию.

Перед государственным экзаменом проводится консультирование обучающихся по вопросам, включенным в программу государственного экзамена.

Для проведения процедуры оценивания результатов освоения программы бакалавриата по сдаче государственного экзамена в ГЭК предоставляются следующие документы: зачетная книжка обучающегося; локальный акт (приказ о допуске обучающегося (обучающихся) к государственной итоговой аттестации); экзаменационная ведомость; вопросы и билеты для государственного экзамена.

Сдача государственного экзамена проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Заседание комиссии проводится председателем ГЭК. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии. При равном количестве голосов голос председателя является решающим.

Решения, принятые ГЭК, оформляются протоколами. В протоколе заседания ГЭК по приему государственного экзамена отражаются перечень заданных обучающемуся вопросов и характеристика ответов на них, мнения членов ГЭК о выявленном в ходе государственного экзамена уровне подготовленности обучающегося к решению профессиональных задач, а также о выявленных недостатках в теоретической и практической подготовке обучающегося. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем и секретарем ГЭК. Протоколы заседаний комиссий сшиваются в книги и хранятся в архиве организации.

Основными критериями выбора дисциплин и отдельных тем включенных в государственный экзамен, были требования к профессиональной подготовке обучающихся, изложенные ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», а также профессиональные стандарты «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения». В соответствии с этими критериями решением

кафедры «Технология продуктов питания» в государственный экзамен включены следующие дисциплины:

1. Сырьевая база рыбной отрасли.
2. Физико-химические и биохимические свойства мяса и мясных продуктов.
3. Технология продуктов из водных биоресурсов.
4. Технология мяса и мясных продуктов.

Для подготовки к проведению государственного экзамена обучающиеся обеспечиваются перечнем вопросов к государственному экзамену, им создаются необходимые для подготовки условия: проводится курс начиточных лекций, консультации по основным дисциплинам кафедры, выносимыми на государственный экзамен, порядку и форме проведения государственного экзамена.

Форма проведения государственного экзамена - устная. На подготовку к ответу на экзаменационный билет студенту отводится, как правило, 30 минут.

Экзаменационные билеты разрабатываются кафедрой, вопросы выбираются из перечня вопросов по дисциплинам, выбранным для государственного экзамена.

При подготовке обучающийся имеет право пользоваться программой государственного экзамена, а также с разрешения ГЭК – справочной литературой и нормативной документацией. Обучающиеся, использующие при подготовке к ответу другую учебную литературу, средства связи и электронно-вычислительную технику, с государственного экзамена удаляются. При ответе по билету также оценивается знание студентами словаря профессиональной лексики.

По окончании ответа обучающегося председатель и члены комиссии могут задавать дополнительные вопросы (как правило, не более трех). Секретарь комиссии вносит в протокол задания билета, дополнительные вопросы членов комиссии, а также общую характеристику ответа обучающегося на все вопросы. В целом ответ обучающегося на экзаменационный билет и дополнительные вопросы занимает, как правило, 30 минут.

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».

Оценка результатов освоения ОПОП высшего образования - программы бакалавриата представляет собой оценку государственного экзамена, определяемую ГЭК по итогам ее защиты по 5-ти балльной шкале оценивания ("отлично" (5), "хорошо" (4), "удовлетворительно" (3), "неудовлетворительно" (2)).

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания государственного экзамена

ГЭК выставляет итоговую оценку по результатам выступления претендента. ГЭК оценивает результаты освоения основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по двум составляющим:

- по показателям и критериям оценивания результатов государственного экзамена (таблица 4);
- по уровням (дескрипторам) освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся, окончивший обучение по образовательной программе высшего образования - программе бакалавриата (таблица 5);

Члены ГЭК оценивают знание выпускника по следующим критериям:

- правильность и осознанность изложения содержания ответа на вопросы, полнота раскрытия понятий и закономерностей, точность употребления и трактовки общенаучных и специальных терминов;
- степень сформированных интеллектуальных и научных способностей экзаменуемого;
- самостоятельность ответа;
- речевая грамотность и логическая последовательность ответа.

Таблица 4 - Показатели и критерии оценивания на государственном экзамене ответов бакалавров

Оценка	Характеристика ответа
«отлично» (5)	<ul style="list-style-type: none"> - полно раскрыто содержание вопросов в объеме программы и рекомендованной литературы; - четко и правильно даны определения и раскрыто содержание концептуальных понятий, закономерностей, корректно использованы научные термины; - для доказательства использованы различные теоретические знания, выводы из наблюдений и опытов; - ответ самостоятельный, исчерпывающий, без наводящих дополнительных вопросов, с опорой на знания, приобретенные в процессе специализации по выбранному направлению информатики.
«хорошо» (4)	<ul style="list-style-type: none"> - раскрыто основное содержание вопросов; - в основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины; - ответ самостоятельный; - определения понятий неполные, допущены нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях, исправляемые по дополнительным вопросам экзаменаторов.
«удовлетворительно» (3)	<ul style="list-style-type: none"> - усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно; - определение понятий недостаточно четкое; - не использованы в качестве доказательства выводы из наблюдений и опытов или допущены ошибки при их изложении; - допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятий.
«неудовлетворительно» (2)	<ul style="list-style-type: none"> - ответ неправильный, не раскрыто основное содержание программного материала; - не даны ответы на вспомогательные вопросы экзаменаторов; - допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии.

Уровни освоения компетенций, которыми должен владеть обучающийся (сдающий) государственный экзамен по образовательной программе высшего образования представлены в таблице 5.

Таблица 4 – Соответствие показателей оценивания сформированности компетенций установленным уровням (дескрипторам) при оценивании государственного экзамена.

Компетенции, индикаторы достижения	Уровень (дескриптор) освоения компетенций		
	Пороговый	Продвинутый	Высокий
Профессиональные компетенции, самостоятельно установленные (ПКС)			
ПКС-1 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из водных биоресурсов			
ПКС-1.1. Организует ведение и оперативное управление технологическими процессами производства продуктов питания из водных биоресурсов с учетом специфики сырья	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов; - перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции из водных биоресурсов; - традиционные технологии продуктов из водных биоресурсов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов с целью организации производственной деятельности; - высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов из водных биоресурсов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретическими знаниями по организации и управлению технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов; - теоретическими знаниями по совершенствованию традиционных технологий продуктов из водных биоресурсов. 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов; - перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции из водных биоресурсов; - традиционные технологии продуктов из водных биоресурсов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов с целью организации производственной деятельности; - высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов из водных биоресурсов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретическими знаниями по организации и управлению технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов; - теоретическими знаниями по совершенствованию традиционных технологий продуктов из водных биоресурсов. 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов; - перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции из водных биоресурсов; - традиционные технологии продуктов из водных биоресурсов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать технологический процесс производства продуктов из водных биоресурсов с целью организации производственной деятельности; - высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов из водных биоресурсов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретическими знаниями по организации и управлению технологическими процессами производства продуктов из водных биоресурсов; - теоретическими знаниями по совершенствованию традиционных технологий продуктов из водных биоресурсов.
ПКС-1.2. Управляет качеством, безопасностью производства	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологическую характеристику водных биоресурсов и продуктов 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологическую характеристику водных биоресурсов и продуктов 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологическую характеристику водных биоресурсов и продуктов из

<p>продуктов питания из водных биоресурсов</p>	<p>из них; - факторы, определяющие качество водных биоресурсов и продуктов из них. <i>Уметь:</i> - анализировать технологическую характеристику водных биоресурсов и определять факторы, влияющие на качество продуктов из них. <i>Владеть:</i> - теоретическими знаниями по использованию технологической характеристики водных биоресурсов в управлении качеством, безопасностью производства продуктов питания из них.</p>	<p>из них; - факторы, определяющие качество водных биоресурсов и продуктов из них. <i>Уметь:</i> - анализировать технологическую характеристику водных биоресурсов и определять факторы, влияющие на качество продуктов из них. <i>Владеть:</i> - теоретическими знаниями по использованию технологической характеристики водных биоресурсов в управлении качеством, безопасностью производства продуктов питания из них.</p>	<p>них; - факторы, определяющие качество водных биоресурсов и продуктов из них. <i>Уметь:</i> - анализировать технологическую характеристику водных биоресурсов и определять факторы, влияющие на качество продуктов из них. <i>Владеть:</i> - теоретическими знаниями по использованию технологической характеристики водных биоресурсов в управлении качеством, безопасностью производства продуктов питания из них.</p>
--	---	---	--

ПКС-2

Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из мясного сырья

<p>ПКС-2.1. Организует ведение и оперативное управление технологическим процессом производства продуктов питания с учетом специфики мясного сырья</p>	<p><i>Знать:</i> - технологический процесс производства продуктов из мясного сырья; - перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции из мясного сырья; - традиционные технологии продуктов из мясного сырья. <i>Уметь:</i> - анализировать технологический процесс производства продуктов из мясного сырья с целью организации производственной деятельности; - высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов из мясного сырья. <i>Владеть:</i> - теоретическими знаниями по организации и управлению технологическими</p>	<p><i>Знать:</i> - технологический процесс производства продуктов из мясного сырья; - перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции из мясного сырья; - традиционные технологии продуктов из мясного сырья. <i>Уметь:</i> - анализировать технологический процесс производства продуктов из мясного сырья с целью организации производственной деятельности; - высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов из мясного сырья. <i>Владеть:</i> - теоретическими знаниями по организации и управлению</p>	<p><i>Знать:</i> - технологический процесс производства продуктов из мясного сырья; - перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции из мясного сырья; - традиционные технологии продуктов из мясного сырья. <i>Уметь:</i> - анализировать технологический процесс производства продуктов из мясного сырья с целью организации производственной деятельности; - высказывать предложения по совершенствованию традиционных технологий продуктов из мясного сырья. <i>Владеть:</i> - теоретическими знаниями по организации и управлению технологическими процессами производства продуктов из мясного сырья;</p>
---	---	--	---

	<i>процессами производства продуктов из мясного сырья;</i> - <i>теоретическими знаниями по совершенствованию традиционных технологий продуктов из мясного сырья.</i>	<i>технологическими процессами производства продуктов из мясного сырья;</i> - <i>теоретическими знаниями по совершенствованию традиционных технологий продуктов из мясного сырья.</i>	- теоретическими знаниями по совершенствованию традиционных технологий продуктов из мясного сырья.
ПКС-2.2. Управляет качеством, безопасностью производства продуктов питания из мясного сырья	Знать: - технологическую характеристику мясного сырья и продуктов из него; - факторы, определяющие качество мясного сырья и продуктов из него. Уметь: - анализировать технологическую характеристику мясного сырья и определять факторы, влияющие на качество продуктов из него. Владеть: - теоретическими знаниями по использованию технологической характеристики мясного сырья в управлении качеством, безопасностью производства продуктов питания из него.	Знать: - технологическую характеристику мясного сырья и продуктов из него; - факторы, определяющие качество мясного сырья и продуктов из него. Уметь: - анализировать технологическую характеристику мясного сырья и определять факторы, влияющие на качество продуктов из него. Владеть: - теоретическими знаниями по использованию технологической характеристики мясного сырья в управлении качеством, безопасностью производства продуктов питания из него.	Знать: - технологическую характеристику мясного сырья и продуктов из него; - факторы, определяющие качество мясного сырья и продуктов из него. Уметь: - анализировать технологическую характеристику мясного сырья и определять факторы, влияющие на качество продуктов из него. Владеть: - теоретическими знаниями по использованию технологической характеристики мясного сырья в управлении качеством, безопасностью производства продуктов питания из него.

*Примечание: курсивом выделены компоненты, освоенные обучающимся в не полном объеме или неосвоенные полностью, соотношенные к устанавливаемому уровню (дескриптору) сформированности компетенции при проведении процедуры ГИА.

Установлены следующие соответствия (шкала) оценивания сформированности всех компетенций:

Оценка «отлично», дескриптор (уровень) сформированности компетенций - «высокий» – совокупность соответствующих индикаторов как результата достижения обучающимися совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам в процессе освоения программы бакалавриата по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме по трем компонентам.

Оценка «хорошо», дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый» – совокупность соответствующих индикаторов как результата достижения обучающимися совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам в процессе освоения программы бакалавриата 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 индикаторов как результата достижения обучающимися совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам в процессе освоения программы бакалавриата 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.

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 обучающемуся может предоставляться возможность подготовки и защиты дипломной работы по теме, предложенной им в случае обоснованности целесообразности ее разработки для

практического применения в соответствующей области профессиональной деятельности или на конкретном объекте профессиональной деятельности.

Для подготовки дипломной работы за обучающимся 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 ОПОП бакалавриата, рецензированию не подлежат.

После завершения подготовки обучающимся дипломной работы руководитель ВКР представляет отзыв о работе обучающегося 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 дипломных работ проверяются на объем заимствования в порядке, установленном университетом соответствующим локальным Положением, и размещаются в электронно-библиотечной системе университета.

Дипломная работа представляет собой самостоятельное логически завершенное исследование, связанное с решением производственно-технологических и организационно-управленческих типов задач. При его выполнении обучающийся 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.

Основные требования к содержанию дипломной работы:

- дипломная работа 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 дипломной работе должны быть представлены результаты выполнения заданий по утвержденной теме в полном объеме;

- в дипломной работе 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».

Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профилю подготовки «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья» 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 представлены в виде **фонда оценочных средств для государственной итоговой аттестации**, который включает:

– совокупность компетенций, установленных программой бакалавриата, которые должны быть сформированы у выпускника на основе достижения

совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций;

– показатели и критерии оценивания сформированности компетенций по соответствию с установленными индикаторами их достижения, уровни (дескрипторы) сформированности компетенций, шкалы оценивания;

– типовые вопросы для оценивания результатов выполнения и защиты дипломной работы (в рамках темы дипломной работы);

– показатели и критерии оценивания выполнения и качества защиты дипломной работы, шкалы оценивания;

– материалы, необходимые для оценки результатов освоения программы бакалавриата;

– методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения программы бакалавриата.

1. Совокупность компетенций, установленных программой бакалавриата, которые должны быть сформированы у выпускника на основе достижения совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам, соотнесенных с установленными индикаторами достижения компетенций представлена в таблицах 1,2,3 настоящей программы.

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций по соответствию с установленными индикаторами их достижения, уровни (дескрипторы) сформированности компетенций, шкалы оценивания.

Показателями оценивания сформированности компетенций является совокупность освоения соответствующих индикаторов как результата достижения выпускниками совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам в процессе освоения программы бакалавриата по компонентному составу «знать-уметь-владеть». Уровнями (дескрипторами) сформированности компетенций устанавливаются: «пороговый», «продвинутый», «высокий».

В таблице 6 представлен соответствие показателей оценивания сформированности компетенций установленным уровням (дескрипторам).

Таблица 6 – Соответствие показателей оценивания сформированности компетенций установленным уровням (дескрипторам).

Компетенции, индикаторы достижения	Уровень (дескриптор) освоения компетенций		
	Пороговый	Продвинутый	Высокий
Универсальные компетенции (УК)			
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач			
УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	<p>Знать: – механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации по классификации технологических процессов, системам технологического потока и операций; – механизмы и методики поиска информации по нормам расхода сырья и вспомогательных материалов, причинам брака продукции из сырья животного происхождения;</p> <p>Уметь: – использовать механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации по классификации технологических процессов, системам технологического потока и операций для решения задач в профессиональной деятельности; – анализировать информацию по нормам расхода сырья и вспомогательных материалов, причинам брака продукции из сырья животного происхождения</p> <p>Владеть: – навыками критического анализа и обобщения результатов поиска информации в области профессиональной деятельности; – навыками критического анализа информации по нормам расхода сырья и вспомогательных материалов, причинам брака продукции из сырья животного происхождения</p>	<p>Знать: – механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации по классификации технологических процессов, системам технологического потока и операций; – механизмы и методики поиска информации по нормам расхода сырья и вспомогательных материалов, причинам брака продукции из сырья животного происхождения;</p> <p>Уметь: – использовать механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации по классификации технологических процессов, системам технологического потока и операций для решения задач в профессиональной деятельности; – анализировать информацию по нормам расхода сырья и вспомогательных материалов, причинам брака продукции из сырья животного происхождения</p> <p>Владеть: – навыками критического анализа и обобщения результатов поиска информации в области профессиональной деятельности; – навыками критического анализа информации по нормам расхода сырья и вспомогательных материалов, причинам брака продукции из сырья</p>	<p>Знать: – механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации по классификации технологических процессов, системам технологического потока и операций; – механизмы и методики поиска информации по нормам расхода сырья и вспомогательных материалов, причинам брака продукции из сырья животного происхождения;</p> <p>Уметь: – использовать механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации по классификации технологических процессов, системам технологического потока и операций для решения задач в профессиональной деятельности; – анализировать информацию по нормам расхода сырья и вспомогательных материалов, причинам брака продукции из сырья животного происхождения</p> <p>Владеть: – навыками критического анализа и обобщения результатов поиска информации в области профессиональной деятельности; – навыками критического анализа информации по нормам расхода сырья и вспомогательных материалов, причинам брака</p>

		<i>животного происхождения</i>	продукции из сырья животного происхождения
УК-1.2. Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников	Знать: – принципы составления аналитического обзора по тематике исследования в области технологии продуктов из сырья животного происхождения. Уметь: – <i>составлять аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников в области технологии продуктов из сырья животного происхождения.</i> Владеть: – <i>навыками составления аналитического обзора по заданной теме в области технологии продуктов из сырья животного происхождения.</i>	Знать: – принципы составления аналитического обзора по тематике исследования в области технологии продуктов из сырья животного происхождения. Уметь: – <i>составлять аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников в области технологии продуктов из сырья животного происхождения.</i> Владеть: – <i>навыками составления аналитического обзора по заданной теме в области технологии продуктов из сырья животного происхождения.</i>	Знать: – принципы составления аналитического обзора по тематике исследования в области технологии продуктов из сырья животного происхождения. Уметь: – <i>составлять аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников в области технологии продуктов из сырья животного происхождения.</i> Владеть: – <i>навыками составления аналитического обзора по заданной теме в области технологии продуктов из сырья животного происхождения.</i>
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений			
УК-2.1. Выбирает правовые и нормативно-технические документы, применяемые для решения заданий профессиональной деятельности	Знать: – правовые основы и законодательные нормы в области профессиональной деятельности, – основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, основы Российской правовой системы и законодательства, организации и функционирования судебных и иных правоприменительных и правоохранительных органов, права и свободы человека и гражданина; – категории нормативных документов, структуру и содержание технических регламентов и стандартов, порядок и правила разработки нормативных документов и технической документации. Уметь: – <i>выбирать правовые документы для решения заданий в области профессиональной деятельности в рамках</i>	Знать: – правовые основы и законодательные нормы в области профессиональной деятельности, – основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, основы Российской правовой системы и законодательства, организации и функционирования судебных и иных правоприменительных и правоохранительных органов, права и свободы человека и гражданина; – категории нормативных документов, структуру и содержание технических регламентов и стандартов, порядок и правила разработки нормативных документов и технической документации. Уметь: – <i>выбирать правовые документы для решения заданий в области профессиональной</i>	Знать: – правовые основы и законодательные нормы в области профессиональной деятельности, – основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности, основы Российской правовой системы и законодательства, организации и функционирования судебных и иных правоприменительных и правоохранительных органов, права и свободы человека и гражданина; – категории нормативных документов, структуру и содержание технических регламентов и стандартов, порядок и правила разработки нормативных документов и технической документации. Уметь: – <i>выбирать правовые документы для решения заданий в области профессиональной</i>

	<p>поставленной цели и определять оптимальные способы их решений, исходя из действующих правовых норм.</p> <p>– выбирать и применять правовые, нормативные и технические документы, регламентирующие вопросы качества пищевой продукции.</p> <p>Владеть:</p> <p>– профессиональными навыками по выбору правовых документов для решения заданий в области профессиональной деятельности в рамках поставленной цели и определению оптимальных способов их решений, исходя из действующих правовых норм.</p> <p>– навыками подбора правовых и нормативно-технических документов и их применения для решения заданий профессиональной деятельности</p>	<p>деятельности в рамках поставленной цели и определять оптимальные способы их решений, исходя из действующих правовых норм.</p> <p>– выбирать и применять правовые, нормативные и технические документы, регламентирующие вопросы качества пищевой продукции.</p> <p>Владеть:</p> <p>– профессиональными навыками по выбору правовых документов для решения заданий в области профессиональной деятельности в рамках поставленной цели и определению оптимальных способов их решений, исходя из действующих правовых норм.</p> <p>– навыками подбора правовых и нормативно-технических документов и их применения для решения заданий профессиональной деятельности</p>	<p>деятельности в рамках поставленной цели и определять оптимальные способы их решений, исходя из действующих правовых норм.</p> <p>– выбирать и применять правовые, нормативные и технические документы, регламентирующие вопросы качества пищевой продукции.</p> <p>Владеть:</p> <p>– профессиональными навыками по выбору правовых документов для решения заданий в области профессиональной деятельности в рамках поставленной цели и определению оптимальных способов их решений, исходя из действующих правовых норм.</p> <p>– навыками подбора правовых и нормативно-технических документов и их применения для решения заданий профессиональной деятельности</p>
<p>УК-2.2</p> <p>Определяет круг конкретных задач и способы их решения в рамках поставленной цели с учетом имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>Знать:</p> <p>– основные требования к постановке цели функционирования предприятия по производству из сырья животного происхождения, способы решения задач в рамках поставленной цели и критерии оценки ожидаемых результатов.</p> <p>Уметь:</p> <p>– формулировать задачи и оценивать соответствие способов решения задач в рамках поставленной цели.</p> <p>Владеть:</p> <p>– навыками решения задач, направленных на достижение поставленной цели с учетом имеющихся ресурсов и ограничений.</p>	<p>Знать:</p> <p>– основные требования к постановке цели функционирования предприятия по производству продуктов из сырья животного происхождения, способы решения задач в рамках поставленной цели и критерии оценки ожидаемых результатов.</p> <p>Уметь:</p> <p>– формулировать задачи и оценивать соответствие способов решения задач в рамках поставленной цели.</p> <p>Владеть:</p> <p>– навыками решения задач, направленных на достижение поставленной цели с учетом имеющихся ресурсов и ограничений.</p>	<p>Знать:</p> <p>– основные требования к постановке цели функционирования предприятия по производству продуктов из сырья животного происхождения, способы решения задач в рамках поставленной цели и критерии оценки ожидаемых результатов.</p> <p>Уметь:</p> <p>– формулировать задачи и оценивать соответствие способов решения задач в рамках поставленной цели.</p> <p>Владеть:</p> <p>– навыками решения задач, направленных на достижение поставленной цели с учетом имеющихся ресурсов и ограничений.</p>
<p>УК-3</p> <p>Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде</p>			

<p>УК-3.1 Взаимодействует с другими членами команды, реализуя свою роль, для достижения поставленной цели</p>	<p>Знать: – основы работы в коллективе, различные приемы и средства понимания других людей в профессиональной деятельности; особенности управления производственными и технологическими процессами при производстве продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>Уметь: – осуществлять управление трудовым коллективом предприятия в части реализации технологического процесса при производстве продуктов из сырья животного происхождения; разрабатывать мероприятия по мотивации и стимулированию персонала при производстве продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>Владеть: – навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов из сырья животного происхождения.</p>	<p>Знать: – основы работы в коллективе, различные приемы и средства понимания других людей в профессиональной деятельности; особенности управления производственными и технологическими процессами при производстве продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>Уметь: – осуществлять управление трудовым коллективом предприятия в части реализации технологического процесса при производстве продуктов из сырья животного происхождения; разрабатывать мероприятия по мотивации и стимулированию персонала при производстве продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>Владеть: – навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством из сырья животного происхождения.</p>	<p>Знать: – основы работы в коллективе, различные приемы и средства понимания других людей в профессиональной деятельности; особенности управления производственными и технологическими процессами при производстве продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>Уметь: – осуществлять управление трудовым коллективом предприятия в части реализации технологического процесса при производстве продуктов из сырья животного происхождения; разрабатывать мероприятия по мотивации и стимулированию персонала при производстве продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>Владеть: – навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов из сырья животного происхождения.</p>
<p>УК- 3.2 Учитывает свою роль в социуме при реализации профессиональных задач</p>	<p>Знать: – основные понятия, принципы и механизмы социального взаимодействия; закономерности межличностного и межгруппового общения; специфику работы в социуме.</p> <p>Уметь: – выбирать верную тональность и средства общения в трудовом коллективе; использовать коммуникативные знания при реализации профессиональных задач; оценивать свою роль в социуме и грамотно выстраивать профессиональное взаимодействие;.</p>	<p>Знать: – основные понятия, принципы и механизмы социального взаимодействия; закономерности межличностного и межгруппового общения; специфику работы в социуме.</p> <p>Уметь: – выбирать верную тональность и средства общения в трудовом коллективе; использовать коммуникативные знания при реализации профессиональных задач; оценивать свою роль в социуме и грамотно выстраивать профессиональное взаимодействие;.</p>	<p>Знать: – основные понятия, принципы и механизмы социального взаимодействия; закономерности межличностного и межгруппового общения; специфику работы в социуме.</p> <p>Уметь: – выбирать верную тональность и средства общения в трудовом коллективе; использовать коммуникативные знания при реализации профессиональных задач; оценивать свою роль в социуме и грамотно выстраивать профессиональное взаимодействие;.</p>

	<i>Владеть:</i> – культурой социального взаимодействия в трудовом коллективе; навыками анализа и обобщения научной и профессиональной литературы; основными способами последовательного и аргументированного изложения собственной позиции при реализации профессиональных задач.	<i>Владеть:</i> – культурой социального взаимодействия в трудовом коллективе; навыками анализа и обобщения научной и профессиональной литературы; основными способами последовательного и аргументированного изложения собственной позиции при реализации профессиональных задач.	<i>Владеть:</i> – культурой социального взаимодействия в трудовом коллективе; навыками анализа и обобщения научной и профессиональной литературы; основными способами последовательного и аргументированного изложения собственной позиции при реализации профессиональных задач.
--	--	--	--

УК-4

Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)

УК-4.1 Осуществляет деловую переписку, публичные выступления и дискуссии в области профессиональной деятельности на государственном языке Российской Федерации	<i>Знать:</i> – основы грамматики и лексики русского языка, необходимый словарный запас профессиональных слов, значения незнакомых производных и сложных слов, а также слов, образованных способом конверсии, словообразовательные методы, основы технического перевода и деловой переписки на русском языке. - о культуре речи как разделе лингвистики и как личностной характеристики человека, основные единицы общения, аспекты (составляющие) речевой культуры, подстили официально-делового и научного стилиа и использование их в профессиональной деятельности, коммуникативные качества хорошей речи, правила речевого этикета (прежде всего в научной и деловой профессиональной коммуникации). <i>Уметь:</i> – самостоятельно читать, переводить, аннотировать и реферировать профессиональные тексты, составлять постраничный словарь ключевых слов, составлять профессиональную и деловую корреспонденцию на русском языке.	<i>Знать:</i> – основы грамматики и лексики русского языка, необходимый словарный запас профессиональных слов, значения незнакомых производных и сложных слов, а также слов, образованных способом конверсии, словообразовательные методы, основы технического перевода и деловой переписки на русском языке. - о культуре речи как разделе лингвистики и как личностной характеристики человека, основные единицы общения, аспекты (составляющие) речевой культуры, подстили официально-делового и научного стилиа и использование их в профессиональной деятельности, коммуникативные качества хорошей речи, правила речевого этикета (прежде всего в научной и деловой профессиональной коммуникации). <i>Уметь:</i> – самостоятельно читать, переводить, аннотировать и реферировать профессиональные тексты, составлять постраничный словарь ключевых слов, составлять профессиональную и	<i>Знать:</i> – основы грамматики и лексики русского языка, необходимый словарный запас профессиональных слов, значения незнакомых производных и сложных слов, а также слов, образованных способом конверсии, словообразовательные методы, основы технического перевода и деловой переписки на русском языке. - о культуре речи как разделе лингвистики и как личностной характеристики человека, основные единицы общения, аспекты (составляющие) речевой культуры, подстили официально-делового и научного стилиа и использование их в профессиональной деятельности, коммуникативные качества хорошей речи, правила речевого этикета (прежде всего в научной и деловой профессиональной коммуникации). <i>Уметь:</i> – самостоятельно читать, переводить, аннотировать и реферировать профессиональные тексты, составлять постраничный словарь ключевых слов, составлять профессиональную и
--	--	--	--

	<p>– осуществлять публичные выступления и самопрезентации на русском языке, учитывая аспекты речевой культуры</p> <p>- проводить дискуссии по вопросам профессиональной деятельности на русском языке.</p> <p>Владеть:</p> <p>– навыками ведения деловой переписки, публичного выступления и проведения дискуссии по вопросам профессиональной деятельности на русском языке, учитывая аспекты речевой культуры.</p>	<p>деловую корреспонденцию на русском языке.</p> <p>– осуществлять публичные выступления и самопрезентации на русском языке, учитывая аспекты речевой культуры</p> <p>- проводить дискуссии по вопросам профессиональной деятельности на русском языке.</p> <p>Владеть:</p> <p>– навыками ведения деловой переписки, публичного выступления и проведения дискуссии по вопросам профессиональной деятельности на русском языке, учитывая аспекты речевой культуры.</p>	<p>деловую корреспонденцию на русском языке.</p> <p>– осуществлять публичные выступления и самопрезентации на русском языке, учитывая аспекты речевой культуры</p> <p>- проводить дискуссии по вопросам профессиональной деятельности на русском языке.</p> <p>Владеть:</p> <p>– навыками ведения деловой переписки, публичного выступления и проведения дискуссии по вопросам профессиональной деятельности на русском языке, учитывая аспекты речевой культуры.</p>
<p>УК-4.2 Осуществляет деловую переписку, публичные выступления и дискуссии в области профессиональной деятельности на иностранном языке</p>	<p>Знать:</p> <p>– основы грамматики и лексики английского языка, необходимый словарный запас профессиональных слов, значения незнакомых производных и сложных слов, а также слов, образованных способом конверсии, словообразовательные методы, основы технического перевода и деловой переписки на английском языке.</p> <p>Уметь:</p> <p>– самостоятельно читать, переводить, аннотировать и реферировать профессиональные тексты, составлять постраничный словарь ключевых слов, составлять профессиональную и деловую корреспонденцию на английском языке.</p> <p>– осуществлять публичные выступления и самопрезентации на английском языке.</p> <p>- проводить дискуссии по вопросам профессиональной деятельности на английском языке.</p> <p>Владеть:</p> <p>– навыками ведения деловой переписки, публичного выступления и проведения</p>	<p>Знать:</p> <p>– основы грамматики и лексики английского языка, необходимый словарный запас профессиональных слов, значения незнакомых производных и сложных слов, а также слов, образованных способом конверсии, словообразовательные методы, основы технического перевода и деловой переписки на английском языке.</p> <p>Уметь:</p> <p>– самостоятельно читать, переводить, аннотировать и реферировать профессиональные тексты, составлять постраничный словарь ключевых слов, составлять профессиональную и деловую корреспонденцию на английском языке.</p> <p>– осуществлять публичные выступления и самопрезентации на английском языке.</p> <p>- проводить дискуссии по вопросам профессиональной деятельности на английском языке.</p> <p>Владеть:</p> <p>– навыками ведения</p>	<p>Знать:</p> <p>– основы грамматики и лексики английского языка, необходимый словарный запас профессиональных слов, значения незнакомых производных и сложных слов, а также слов, образованных способом конверсии, словообразовательные методы, основы технического перевода и деловой переписки на английском языке.</p> <p>Уметь:</p> <p>– самостоятельно читать, переводить, аннотировать и реферировать профессиональные тексты, составлять постраничный словарь ключевых слов, составлять профессиональную и деловую корреспонденцию на английском языке.</p> <p>– осуществлять публичные выступления и самопрезентации на английском языке.</p> <p>- проводить дискуссии по вопросам профессиональной деятельности на английском языке.</p> <p>Владеть:</p> <p>– навыками ведения деловой переписки,</p>

	<p><i>толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</i></p> <p>– культурой взаимодействия в коллективе; способностью толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p>	<p>Владеть:</p> <p>– культурой взаимодействия в коллективе; способностью толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p> <p>– культурой взаимодействия в коллективе; способностью толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p>	<p>взаимодействия в коллективе; способностью толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p> <p>– культурой взаимодействия в коллективе; способностью толерантно воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</p>
<p>УК-5.2 Анализирует современные проблемы общества на основе знания истории</p>	<p>Знать:</p> <p>– основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, ее место и роль в истории человечества и в современном мире; историю и развитие мировой культуры, место России и ее роль в мировой культуре, специфику и многообразие культур народов;</p> <p>– основные закономерности и этапы мирового исторического развития; историю, развитие, специфику и многообразие культур народов мира.</p> <p>– основные закономерности развития истории техники и технологии пищевых производств, ее место и роль в обществе и современном мире;</p> <p>Уметь: – анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.</p> <p>– анализировать основные этапы и закономерности истории мировых цивилизаций; анализировать особенности социального</p>	<p>Знать:</p> <p>– основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, ее место и роль в истории человечества и в современном мире; историю и развитие мировой культуры, место России и ее роль в мировой культуре, специфику и многообразие культур народов;</p> <p>– основные закономерности и этапы мирового исторического развития; историю, развитие, специфику и многообразие культур народов мира.</p> <p>– основные закономерности развития истории техники и технологии пищевых производств, ее место и роль в обществе и современном мире;</p> <p>Уметь: – анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных</p>	<p>Знать:</p> <p>– основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, ее место и роль в истории человечества и в современном мире; историю и развитие мировой культуры, место России и ее роль в мировой культуре, специфику и многообразие культур народов;</p> <p>– основные закономерности и этапы мирового исторического развития; историю, развитие, специфику и многообразие культур народов мира.</p> <p>– основные закономерности развития истории техники и технологии пищевых производств, ее место и роль в обществе и современном мире;</p> <p>Уметь: – анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных</p>

	<p><i>взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.</i></p> <p><i>– анализировать основные этапы и закономерности развития истории техники и технологии, определять ее место и роль в обществе и современном мире</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <p><i>– навыками адекватной оценки места и роли своей страны в истории человечества и в современном мире.</i></p> <p><i>– навыками адекватной оценки места и роли истории человечества в современном мире.</i></p> <p><i>– навыками адекватной оценки места истории техники и технологии в современном мире</i></p>	<p>особенностей.</p> <p>– анализировать основные этапы и закономерности истории мировых цивилизаций;</p> <p>анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.</p> <p>– анализировать основные этапы и закономерности развития истории техники и технологии, определять ее место и роль в обществе и современном мире.</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p><i>– навыками адекватной оценки места и роли своей страны в истории человечества и в современном мире.</i></p> <p><i>– навыками адекватной оценки места и роли истории человечества в современном мире.</i></p> <p><i>– навыками адекватной оценки места истории техники и технологии в современном мире</i></p>	<p>особенностей.</p> <p>– анализировать основные этапы и закономерности истории мировых цивилизаций;</p> <p>анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.</p> <p>– анализировать основные этапы и закономерности развития истории техники и технологии, определять ее место и роль в обществе и современном мире</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p><i>– навыками адекватной оценки места и роли своей страны в истории человечества и в современном мире.</i></p> <p><i>– навыками адекватной оценки места и роли истории человечества в современном мире.</i></p> <p><i>– навыками адекватной оценки места истории техники и технологии в современном мире</i></p>
--	---	---	--

УК-6

Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

<p>УК-6.1</p> <p>Планирует траекторию саморазвития в профессиональной деятельности на основе принципов непрерывного образования</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p><i>– основные принципы самоорганизации и самообразования, методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации, необходимой для самообразования в профессиональной деятельности;</i></p> <p><i>- объекты, виды и область профессиональной деятельности;</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <p><i>– организовать свое время, необходимое для учебы и самообразования; самостоятельно критически мыслить, формулировать и отстаивать свою точку зрения, применять методы и средства познания для решения задач профессиональной</i></p>	<p><i>Знать:</i></p> <p><i>– основные принципы самоорганизации и самообразования, методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации, необходимой для самообразования в профессиональной деятельности;</i></p> <p><i>- объекты, виды и область профессиональной деятельности;</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <p><i>– организовать свое время, необходимое для учебы и самообразования; самостоятельно критически мыслить, формулировать и отстаивать свою точку зрения, применять методы и средства познания для решения задач профессиональной</i></p>	<p><i>Знать:</i></p> <p><i>– основные принципы самоорганизации и самообразования, методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации, необходимой для самообразования в профессиональной деятельности;</i></p> <p><i>- объекты, виды и область профессиональной деятельности;</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <p><i>– организовать свое время, необходимое для учебы и самообразования; самостоятельно критически мыслить, формулировать и отстаивать свою точку зрения, применять методы и средства познания для решения задач профессиональной</i></p>
---	--	--	--

	<p>деятельности; Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками накопления, обработки и использования информации, методикой сравнительного анализа, способностью к самоорганизации и самообразованию в профессиональной деятельности 	<p>деятельности; Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками накопления, обработки и использования информации, методикой сравнительного анализа, способностью к самоорганизации и самообразованию в профессиональной деятельности 	<p>деятельности; Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками накопления, обработки и использования информации, методикой сравнительного анализа, способностью к самоорганизации и самообразованию в профессиональной деятельности
<p>УК-6.2 Учитывает важность управления временными ресурсами с целью последовательных изменений объектов в пространстве</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы тайм-менеджмента, специфику профессиональной деятельности, философские аспекты науки и современного общества, способствующие саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать свое время и строить траекторию своего профессионального развития, использовать знания в области философии и науки для саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками построения своего профессионального развития с использованием знаний по философии в решении проблем, в том числе междисциплинарного характера, возникающих в современном обществе. 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы тайм-менеджмента, специфику профессиональной деятельности, философские аспекты науки и современного общества, способствующие саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать свое время и строить траекторию своего профессионального развития, использовать знания в области философии и науки для саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками построения своего профессионального развития с использованием знаний по философии в решении проблем, в том числе междисциплинарного характера, возникающих в современном обществе. 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы тайм-менеджмента, специфику профессиональной деятельности, философские аспекты науки и современного общества, способствующие саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать свое время и строить траекторию своего профессионального развития, использовать знания в области философии и науки для саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками построения своего профессионального развития с использованием знаний по философии в решении проблем, в том числе междисциплинарного характера, возникающих в современном обществе.
<p>УК-7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>			
<p>УК-7.1 Владеет опытом подбора соответствующих средств тренировки для поддержания физической формы</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – научно-практические основы физической культуры. – виды физических упражнений для поддержания физической формы; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – научно-практические основы физической культуры. – виды физических упражнений для поддержания физической формы; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – научно-практические основы физической культуры. – виды физических упражнений для поддержания физической формы; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать творчески средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития,

	<p><i>физического самосовершенствования, поддержания физической формы.</i></p> <p>– <i>поддерживать физическую форму в рамках элективных дисциплин по физической культуре и спорту.</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>– <i>средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья.</i></p> <p>– <i>навыками самостоятельного подбора соответствующих средств тренировки для поддержания физической формы в профессиональной деятельности.</i></p>	<p><i>физического самосовершенствования, поддержания физической формы.</i></p> <p>– <i>поддерживать физическую форму в рамках элективных дисциплин по физической культуре и спорту.</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>– <i>средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья.</i></p> <p>– <i>навыками самостоятельного подбора соответствующих средств тренировки для поддержания физической формы в профессиональной деятельности.</i></p>	<p>физического самосовершенствования, поддержания физической формы.</p> <p>– <i>поддерживать физическую форму в рамках элективных дисциплин по физической культуре и спорту.</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>– <i>средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья.</i></p> <p>– <i>навыками самостоятельного подбора соответствующих средств тренировки для поддержания физической формы в профессиональной деятельности.</i></p>
<p>УК-7.2</p> <p>Владеет методами направленного восстановления и стимуляции работоспособности</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>– <i>основные методы направленного восстановления и стимуляции работоспособности</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>– <i>применять методы направленного восстановления и стимуляции работоспособности</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>– <i>методами направленного восстановления и стимуляции работоспособности</i></p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>– <i>основные методы направленного восстановления и стимуляции работоспособности</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>– <i>применять методы направленного восстановления и стимуляции работоспособности</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>– <i>методами направленного восстановления и стимуляции работоспособности</i></p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>– <i>основные методы направленного восстановления и стимуляции работоспособности</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>– <i>применять методы направленного восстановления и стимуляции работоспособности</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>– <i>методами направленного восстановления и стимуляции работоспособности</i></p>
<p>УК-8</p> <p>Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>			
<p>УК-8.1</p> <p>Принимает участие в контроле за соблюдением правил техники безопасности в профессиональной деятельности, экологической безопасности и охраны труда</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>– <i>причины возникновения и основы профилактики травматизма и заболеваемости на производстве и рабочем месте, правила техники безопасности, воздействие на человека вредных процессов и факторов, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, нарушений техники безопасности на рабочем</i></p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>– <i>причины возникновения и основы профилактики травматизма и заболеваемости на производстве и рабочем месте, правила техники безопасности, воздействие на человека вредных процессов и факторов, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, нарушений техники безопасности на рабочем</i></p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>– <i>причины возникновения и основы профилактики травматизма и заболеваемости на производстве и рабочем месте, правила техники безопасности, воздействие на человека вредных процессов и факторов, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, нарушений техники безопасности на рабочем</i></p>

	<p>месте. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принимать участие в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте, создании и поддержании безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте, создании и поддержании безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности. 	<p>месте. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принимать участие в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте, создании и поддержании безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте, создании и поддержании безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности. 	<p>месте. Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принимать участие в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте, создании и поддержании безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональными навыками по участию в выявлении и устранении проблем, связанных с нарушением техники безопасности на рабочем месте, создании и поддержании безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций в профессиональной деятельности.
<p>УК-8.2 Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда; - основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; - взаимодействие человека со средой обитания, - безопасность и экологичность технических систем, идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов, методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов в профессиональной деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принимать участие в обеспечении и контроле за 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда; - основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; - взаимодействие человека со средой обитания, - безопасность и экологичность технических систем, идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов, методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов в профессиональной деятельности. <p>Уметь:</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и нормы охраны труда; - основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; - взаимодействие человека со средой обитания, - безопасность и экологичность технических систем, идентификацию и нормирование опасных, вредных и поражающих факторов, методы и средства повышения безопасности технических систем и технологических процессов в профессиональной деятельности. <p>Уметь:</p>

	<i>ограниченными возможностями здоровья</i>	<i>учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья</i>	<i>учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья</i>
УК-9.2 Взаимодействует с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной среде.	Знать: – базовые представления о нозологиях, связанных с ограниченными возможностями здоровья. Уметь: – <i>проявлять терпимость к особенностям лиц с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах.</i> Владеть: – <i>навыками взаимодействия с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах.</i>	Знать: – базовые представления о нозологиях, связанных с ограниченными возможностями здоровья. Уметь: – <i>проявлять терпимость к особенностям лиц с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах.</i> Владеть: – <i>навыками взаимодействия с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах.</i>	Знать: – базовые представления о нозологиях, связанных с ограниченными возможностями здоровья. Уметь: – <i>проявлять терпимость к особенностям лиц с ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах.</i> Владеть: – <i>навыками взаимодействия с людьми с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья в социальной и профессиональной сферах.</i>
УК-10 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности			
УК-10.1 Обосновывает технологические решения с позиции экономической эффективности	Знать: – особенности определения эффективности технологических решений; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из сырья животного происхождения. Уметь: – <i>применять методики расчета технико-экономических показателей эффективности производства продуктов из сырья животного происхождения; планировать мероприятия по повышению эффективности производственно-хозяйственной деятельности пищевых предприятий;</i> Владеть: – <i>навыками разработки способов решения с учетом критериев экономической эффективности, оценки рисков и возможных экономических последствий</i>	Знать: – особенности определения эффективности технологических решений; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из сырья животного происхождения. Уметь: – <i>применять методики расчета технико-экономических показателей эффективности производства продуктов из сырья животного происхождения; планировать мероприятия по повышению эффективности производственно-хозяйственной деятельности пищевых предприятий;</i> Владеть: – <i>навыками разработки способов решения с учетом критериев экономической</i>	Знать: – особенности определения эффективности технологических решений; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из сырья животного происхождения. Уметь: – <i>применять методики расчета технико-экономических показателей эффективности производства продуктов из сырья животного происхождения; планировать мероприятия по повышению эффективности производственно-хозяйственной деятельности пищевых предприятий;</i> Владеть: – <i>навыками разработки способов решения с учетом критериев экономической эффективности, оценки</i>

	<i>на предприятиях пищевой отрасли; современными методиками расчета и экономического анализа технико-экономических показателей пищевых предприятий.</i>	<i>эффективности, оценки рисков и возможных экономических последствий на предприятиях пищевой отрасли; современными методиками расчета и экономического анализа технико-экономических показателей пищевых предприятий.</i>	рисков и возможных экономических последствий на предприятиях пищевой отрасли; современными методиками расчета и экономического анализа технико-экономических показателей пищевых предприятий.
УК-10.2 Применяет экономические знания в профессиональной деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения экономики предприятия; основы формирования затрат и финансовых результатов деятельности предприятия; – базовые принципы и формы организации производственных и технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций; осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач; - использовать знания по организации и планированию производственного процесса изготовления продуктов из сырья животного происхождения в профессиональной деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками применения экономических знаний для достижения текущих и долгосрочных целей деятельности предприятия. – профессиональными навыками бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов из сырья животного происхождения. 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения экономики предприятия; основы формирования затрат и финансовых результатов деятельности предприятия; – базовые принципы и формы организации производственных и технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций; осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач; - использовать знания по организации и планированию производственного процесса изготовления продуктов из сырья животного происхождения в профессиональной деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками применения экономических знаний для достижения текущих и долгосрочных целей деятельности предприятия. – профессиональными навыками бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов из сырья животного происхождения. 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения экономики предприятия; основы формирования затрат и финансовых результатов деятельности предприятия; – базовые принципы и формы организации производственных и технологических процессов производства продуктов из сырья животного происхождения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выявлять проблемы экономического характера при анализе конкретных ситуаций; осуществлять поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных экономических задач; - использовать знания по организации и планированию производственного процесса изготовления продуктов из сырья животного происхождения в профессиональной деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками применения экономических знаний для достижения текущих и долгосрочных целей деятельности предприятия. – профессиональными навыками бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности при производстве продуктов из сырья животного происхождения.

		<i>происхождения.</i>	
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению			
УК-11.1 Анализирует действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности	Знать: – основные термины и понятия гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве. Уметь: – <i>формировать оценку основных направлений государственной политики в области противодействия коррупции</i> Владеть: – <i>правовой квалификацией коррупционного поведения и его пресечения</i>	Знать: – основные термины и понятия гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве. Уметь: – формировать оценку основных направлений государственной политики в области противодействия коррупции Владеть: – <i>правовой квалификацией коррупционного поведения и его пресечения</i>	Знать: – основные термины и понятия гражданского права, используемые в антикоррупционном законодательстве. Уметь: – формировать оценку основных направлений государственной политики в области противодействия коррупции Владеть: – <i>правовой квалификацией коррупционного поведения и его пресечения</i>
Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			
ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности			
ОПК-1.1 Применяет средства информационных технологий для поиска, обработки и анализа информации.	Знать: – основные способы поиска, обработки и анализа состояния научно-технической проблемы путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике исследований в области технологии продуктов из сырья животного происхождения с применением информационных технологий. Уметь: – <i>анализировать состояние научно-технической проблемы в области технологии продуктов из сырья животного происхождения путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике исследований.</i> Владеть: – <i>навыками и приемами подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике исследований в области технологии продуктов из</i>	Знать: – основные способы поиска, обработки и анализа состояния научно-технической проблемы путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике исследований в области технологии продуктов из сырья животного происхождения с применением информационных технологий. Уметь: – <i>анализировать состояние научно-технической проблемы в области технологии продуктов из сырья животного происхождения путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике исследований.</i> Владеть: – <i>навыками и приемами подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике исследований в</i>	Знать: – основные способы поиска, обработки и анализа состояния научно-технической проблемы путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике исследований в области технологии продуктов из сырья животного происхождения с применением информационных технологий. Уметь: – анализировать состояние научно-технической проблемы в области технологии продуктов из сырья животного происхождения путем подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике исследований. Владеть: – <i>навыками и приемами подбора, изучения и анализа литературных и патентных источников по тематике исследований в области технологии</i>

	<i>сырья животного происхождения.</i>	области технологии продуктов из сырья животного происхождения.	продуктов из сырья животного происхождения.
ОПК-1.2 Использует современные информационные технологии и программное обеспечение, в области профессиональной деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения по организации использования информации, базовые определения информатики, основные и составные структуры данных, используемые в компьютерных технологиях, основы организации современных персональных компьютеров (ПК) и их общие характеристики, тенденции развития устройств компьютера и компьютерных сетей, принципы организации использования средств вычислительной техники, состав программного обеспечения ПК и сферы его применения, методы организации коллективной работы в компьютерных сетях, возможности сети Интернет для поиска и обработки данных и организации информационного обмена, проблемы информационной безопасности компьютерных систем и методы защиты информации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять перечень ресурсов и программного обеспечения для использования в профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности и использовать его в процессе решения прикладных задач в области профессиональной деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональными навыками по определению перечня ресурсов и программного обеспечения для использования в профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности и 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения по организации использования информации, базовые определения информатики, основные и составные структуры данных, используемые в компьютерных технологиях, основы организации современных персональных компьютеров (ПК) и их общие характеристики, тенденции развития устройств компьютера и компьютерных сетей, принципы организации использования средств вычислительной техники, состав программного обеспечения ПК и сферы его применения, методы организации коллективной работы в компьютерных сетях, возможности сети Интернет для поиска и обработки данных и организации информационного обмена, проблемы информационной безопасности компьютерных систем и методы защиты информации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять перечень ресурсов и программного обеспечения для использования в профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности и использовать его в процессе решения прикладных задач в области профессиональной деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональными навыками по определению перечня ресурсов и программного обеспечения для использования в 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные положения по организации использования информации, базовые определения информатики, основные и составные структуры данных, используемые в компьютерных технологиях, основы организации современных персональных компьютеров (ПК) и их общие характеристики, тенденции развития устройств компьютера и компьютерных сетей, принципы организации использования средств вычислительной техники, состав программного обеспечения ПК и сферы его применения, методы организации коллективной работы в компьютерных сетях, возможности сети Интернет для поиска и обработки данных и организации информационного обмена, проблемы информационной безопасности компьютерных систем и методы защиты информации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять перечень ресурсов и программного обеспечения для использования в профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности и использовать его в процессе решения прикладных задач в области профессиональной деятельности. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональными навыками по определению перечня ресурсов и программного обеспечения для использования в

	<i>использованию его в процессе решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.</i>	<i>профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности и использованию его в процессе решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.</i>	профессиональной деятельности с учетом требований информационной безопасности и использованию его в процессе решения прикладных задач в области профессиональной деятельности.
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности			
ОПК-2.1 Использует методы математического анализа и моделирования при решении производственных задач в профессиональной деятельности	Знать: - основы математики, необходимые для решения производственных задач; фундаментальные разделы математики в объёме, необходимом для владения математическими методами обработки информации, основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений, основные понятия и методы векторной алгебры. - основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; методологию моделирования состава продуктов из сырья животного происхождения; математический аппарат для расчета рецептур; Уметь: - применять математические методы для решения производственных задач; применять математические методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений, основные понятия и методы векторной алгебры при решении типовых производственных задач - использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности моделировать рецептуры продуктов различного целевого назначения с заданными свойствами,	Знать: - основы математики, необходимые для решения производственных задач; фундаментальные разделы математики в объёме, необходимом для владения математическими методами обработки информации, основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений, основные понятия и методы векторной алгебры. - основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; методологию моделирования состава продуктов из сырья животного происхождения; математический аппарат для расчета рецептур; Уметь: - применять математические методы для решения производственных задач; применять математические методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений, основные понятия и методы векторной алгебры при решении типовых производственных задач - использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности моделировать рецептуры продуктов различного	Знать: - основы математики, необходимые для решения производственных задач; фундаментальные разделы математики в объёме, необходимом для владения математическими методами обработки информации, основные понятия и методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений, основные понятия и методы векторной алгебры. - основные принципы и подходы к созданию новых рецептур и технологий; методологию моделирования состава продуктов из сырья животного происхождения; математический аппарат для расчета рецептур; Уметь: - применять математические методы для решения производственных задач; применять математические методы математического анализа, линейной алгебры, аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений, основные понятия и методы векторной алгебры при решении типовых производственных задач - использовать модели систем качества; с высокой степенью достоверности моделировать рецептуры продуктов различного

	<p><i>количественным соотношением и качественным составом нутриентов;</i> <i>Владеть:</i> - <i>навыками применения современного математического инструментария для решения производственных задач; методикой построения, анализа и применения математических моделей для оценки состояния и прогноза развития технологических явлений и процессов; основными приёмами обработки экспериментальных данных, методами построения математической модели типовых производственных задач и содержательной интерпретации полученных результатов.</i> - <i>методологией моделирования продуктов из сырья животного происхождения.</i></p>	<p>целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; <i>Владеть:</i> - <i>навыками применения современного математического инструментария для решения производственных задач; методикой построения, анализа и применения математических моделей для оценки состояния и прогноза развития технологических явлений и процессов; основными приёмами обработки экспериментальных данных, методами построения математической модели типовых производственных задач и содержательной интерпретации полученных результатов.</i> - <i>методологией моделирования продуктов из сырья животного происхождения.</i></p>	<p>целевого назначения с заданными свойствами, количественным соотношением и качественным составом нутриентов; Владеть: - <i>навыками применения современного математического инструментария для решения производственных задач; методикой построения, анализа и применения математических моделей для оценки состояния и прогноза развития технологических явлений и процессов; основными приёмами обработки экспериментальных данных, методами построения математической модели типовых производственных задач и содержательной интерпретации полученных результатов.</i> - <i>методологией моделирования продуктов из сырья животного происхождения.</i></p>
<p>ОПК-2.2 Использует основные физические, химические законы и методы в своей профессиональной деятельности</p>	<p>Знать: - основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современную научную аппаратуру; основные системы единиц измерения физических величин; основные математические методы, используемые при решении физических задач; фундаментальные физические законы и их взаимосвязь; принципы основных физических теорий. - основные химические законы, строение неорганических веществ, методы исследования в химии, основные закономерности протекания химических процессов и характеристики равновесного состояния, способы выражения состава</p>	<p>Знать: - основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современную научную аппаратуру; основные системы единиц измерения физических величин; основные математические методы, используемые при решении физических задач; фундаментальные физические законы и их взаимосвязь; принципы основных физических теорий. - основные химические законы, строение неорганических веществ, методы исследования в химии, основные закономерности протекания химических процессов и характеристики равновесного состояния,</p>	<p>Знать: - основные физические явления; фундаментальные понятия, законы и теории классической и современной физики; современную научную аппаратуру; основные системы единиц измерения физических величин; основные математические методы, используемые при решении физических задач; фундаментальные физические законы и их взаимосвязь; принципы основных физических теорий. - основные химические законы, строение неорганических веществ, методы исследования в химии, основные закономерности протекания химических процессов и характеристики равновесного состояния,</p>

	<p>систем; <i>Уметь:</i> - выделять конкретное физическое содержание в прикладных задачах; планировать и проводить несложные экспериментальные исследования; объяснять в рамках основных физических законов полученные в процессе эксперимента; строить простейшие теоретические модели физических явлений; представлять результаты экспериментальных и теоретических исследований в графическом виде; решать типовые задачи, делать простейшие качественные оценки. – применять основные положения и методы неорганической химии при решении профессиональных задач – применять основные положения и методы органической химии при решении профессиональных задач – разрабатывать методы идентификации, обнаружения и разделения химических элементов и их соединений, а также физико-химические методы анализа в профессиональной деятельности. - использовать основные законы статической и динамической биохимии белков, липидов, углеводов в профессиональной деятельности; прогнозировать превращения белков, липидов, углеводов животного сырья в ходе технологических операций; применять основные методы определения биохимических показателей животного сырья; - применять физические, химические методы оценки качества сырья и готовой продукции из сырья животного происхождения; - изучать научно-техническую информацию</p>	<p>состав и свойства основных веществ пищевых продуктов; состав и основные свойства пищевых систем; <i>Уметь:</i> - выделять конкретное физическое содержание в прикладных задачах; планировать и проводить несложные экспериментальные исследования; объяснять в рамках основных физических законов результаты, полученные в процессе эксперимента; строить простейшие теоретические модели физических явлений; представлять результаты экспериментальных и теоретических исследований в графическом виде; решать типовые задачи, делать простейшие качественные оценки. – применять основные положения и методы неорганической химии при решении профессиональных задач – применять основные положения и методы органической химии при решении профессиональных задач – разрабатывать методы идентификации, обнаружения и разделения химических элементов и их соединений, а также физико-химические методы анализа в профессиональной деятельности. - использовать основные законы статической и динамической биохимии белков, липидов, углеводов в профессиональной деятельности; прогнозировать превращения белков, липидов, углеводов животного сырья в ходе технологических операций; применять основные методы определения биохимических</p>	<p>состав и свойства основных веществ пищевых продуктов; состав и основные свойства пищевых систем; <i>Уметь:</i> - выделять конкретное физическое содержание в прикладных задачах; планировать и проводить несложные экспериментальные исследования; объяснять в рамках основных физических законов результаты, полученные в процессе эксперимента; строить простейшие теоретические модели физических явлений; представлять результаты экспериментальных и теоретических исследований в графическом виде; решать типовые задачи, делать простейшие качественные оценки. – применять основные положения и методы неорганической химии при решении профессиональных задач – применять основные положения и методы органической химии при решении профессиональных задач – разрабатывать методы идентификации, обнаружения и разделения химических элементов и их соединений, а также физико-химические методы анализа в профессиональной деятельности. - использовать основные законы статической и динамической биохимии белков, липидов, углеводов в профессиональной деятельности; прогнозировать превращения белков, липидов, углеводов животного сырья в ходе технологических операций; применять основные методы определения биохимических</p>
--	---	---	---

	<p><i>отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов из сырья животного происхождения; основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности при производстве продуктов из сырья животного происхождения.</i></p> <p><i>- использовать физические, химические, биохимические способы консервирования сырья животного происхождения с целью получения качественных продуктов;</i></p> <p><i>- использовать основные физические и химические законы при изучении пищевых систем;</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <p><i>- средствами измерения физических величин; владеть следующими представлениями: о математическом аппарате, применяемом в различных разделах физики; о фундаментальном характере основных физических законов; об основных моделях, используемых в современной физике; о роли эксперимента в физике; о проблемах современной физики, определяющих развитие передовых технологий.</i></p> <p><i>- методами эксперимента в неорганической химии и навыками анализа результатов эксперимента при решении профессиональных задач.</i></p> <p><i>- методами эксперимента в органической химии и навыками анализа результатов эксперимента при решении профессиональных задач.</i></p> <p><i>- методами химического и физико-химического анализа для установления качества сырья животного происхождения и продуктов из него.</i></p> <p><i>- навыками применения</i></p>	<p>показателей животного сырья;</p> <p>- применять физические, химические методы оценки качества сырья и готовой продукции из сырья животного происхождения;</p> <p>- изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов из сырья животного происхождения; основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности при производстве продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>- использовать физические, химические, биохимические способы консервирования сырья животного происхождения с целью получения качественных продуктов;</p> <p>- использовать основные физические и химические законы при изучении пищевых систем;</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p><i>- средствами измерения физических величин; владеть следующими представлениями: о математическом аппарате, применяемом в различных разделах физики; о фундаментальном характере основных физических законов; об основных моделях, используемых в современной физике; о роли эксперимента в физике; о проблемах современной физики, определяющих развитие передовых технологий.</i></p> <p><i>- методами эксперимента в неорганической химии и навыками анализа результатов эксперимента при решении профессиональных задач.</i></p> <p><i>- методами эксперимента в органической химии и</i></p>	<p>показателей животного сырья;</p> <p>- применять физические, химические методы оценки качества сырья и готовой продукции из сырья животного происхождения;</p> <p>- изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по производству продуктов из сырья животного происхождения; основные законы естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности при производстве продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>- использовать физические, химические, биохимические способы консервирования сырья животного происхождения с целью получения качественных продуктов;</p> <p>- использовать основные физические и химические законы при изучении пищевых систем;</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p><i>- средствами измерения физических величин; владеть следующими представлениями: о математическом аппарате, применяемом в различных разделах физики; о фундаментальном характере основных физических законов; об основных моделях, используемых в современной физике; о роли эксперимента в физике; о проблемах современной физики, определяющих развитие передовых технологий.</i></p> <p><i>- методами эксперимента в неорганической химии и навыками анализа результатов эксперимента при решении профессиональных задач.</i></p> <p><i>- методами эксперимента в органической химии и</i></p>
--	--	---	---

	<p>основных методов определения биохимических показателей животного сырья; навыками прогнозирования превращения белков, липидов, углеводов животного сырья в ходе технологических операций.</p> <p>- способностью осваивать новые физические, химические методы оценки качества сырья и готовой продукции.</p> <p>- знаниями научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по технологии продуктов из сырья животного происхождения; навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности при производстве продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>- физическими, химическими, биохимическими способами консервирования сырья животного происхождения с целью получения качественных продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>- методами физического и химического анализа пищевых систем</p>	<p>навыками анализа результатов эксперимента при решении профессиональных задач.</p> <p>- методами химического и физико-химического анализа для установления качества сырья животного происхождения и продуктов из него.</p> <p>- навыками применения основных методов определения биохимических показателей животного сырья; навыками прогнозирования превращения белков, липидов, углеводов животного сырья в ходе технологических операций.</p> <p>- способностью осваивать новые физические, химические методы оценки качества сырья и готовой продукции.</p> <p>- знаниями научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по технологии продуктов из сырья животного происхождения; навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности при производстве продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>- физическими, химическими, биохимическими способами консервирования сырья животного происхождения с целью получения качественных продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>- методами физического и химического анализа пищевых систем</p>	<p>результатов эксперимента при решении профессиональных задач.</p> <p>- методами химического и физико-химического анализа для установления качества сырья животного происхождения и продуктов из него.</p> <p>- навыками применения основных методов определения биохимических показателей животного сырья; навыками прогнозирования превращения белков, липидов, углеводов животного сырья в ходе технологических операций.</p> <p>- способностью осваивать новые физические, химические методы оценки качества сырья и готовой продукции.</p> <p>- знаниями научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по технологии продуктов из сырья животного происхождения; навыками использования основных законов естественнонаучных и математических дисциплин в профессиональной деятельности при производстве продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>- физическими, химическими, биохимическими способами консервирования сырья животного происхождения с целью получения качественных продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>- методами физического и химического анализа пищевых систем</p>
<p>ОПК-2.3 Использует знания в области биологии и микробиологии для</p>	<p>Знать: - морфологию, физиологию микроорганизмов; классификацию</p>	<p>Знать: - морфологию, физиологию микроорганизмов;</p>	<p>Знать: - морфологию, физиологию микроорганизмов;</p>

<p>ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции</p>	<p>и микроорганизмов; динамику развития биологической популяции при влиянии на нее факторов внешней среды; перечень и характеристику возбудителей пищевых отравлений; пути обсеменения сырья животного происхождения и продуктов; методы профилактики пищевых заболеваний и порчи сырья и продуктов; мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов различного назначения;</p> <p>- биологические свойства основных групп микроорганизмов (бактерий, грибов и др.), оказывающих влияние на качество продуктов из сырья животного происхождения; теоретические вопросы взаимодействия микроорганизмов в различных биоценозах; влияние технологических режимов, условий обработки и хранения сырья и продуктов на количественный и видовой состав микроорганизмов;</p> <p>- основные биологические принципы консервирования сырья животного происхождения и их модификации; основные закономерности роста и размножения микроорганизмов как фактора порчи сырья животного происхождения; характеристику ферментов как фактора порчи сырья животного происхождения.</p> <p>- пути обсеменения сырья животного происхождения и продуктов; группы санитарно-показательных, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов; нормативные документы, обеспечивающие санитарную безопасность продукции из сырья животного происхождения; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые</p>	<p>классификацию микроорганизмов; динамику развития биологической популяции при влиянии на нее факторов внешней среды; перечень и характеристику возбудителей пищевых отравлений; пути обсеменения сырья животного происхождения и продуктов; методы профилактики пищевых заболеваний и порчи сырья и продуктов; мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов различного назначения;</p> <p>- биологические свойства основных групп микроорганизмов (бактерий, грибов и др.), оказывающих влияние на качество продуктов из сырья животного происхождения; теоретические вопросы взаимодействия микроорганизмов в различных биоценозах; влияние технологических режимов, условий обработки и хранения сырья и продуктов на количественный и видовой состав микроорганизмов;</p> <p>- основные биологические принципы консервирования сырья животного происхождения и их модификации; основные закономерности роста и размножения микроорганизмов как фактора порчи сырья животного происхождения; характеристику ферментов как фактора порчи сырья животного происхождения.</p> <p>- пути обсеменения сырья животного происхождения и продуктов; группы санитарно-показательных, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов; нормативные документы, обеспечивающие санитарную безопасность продукции из сырья</p>	<p>классификацию микроорганизмов; динамику развития биологической популяции при влиянии на нее факторов внешней среды; перечень и характеристику возбудителей пищевых отравлений; пути обсеменения сырья животного происхождения и продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; методы профилактики пищевых заболеваний и порчи сырья и продуктов; мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов различного назначения;</p> <p>- биологические свойства основных групп микроорганизмов (бактерий, грибов и др.), оказывающих влияние на качество продуктов из сырья животного происхождения; теоретические вопросы взаимодействия микроорганизмов в различных биоценозах; влияние технологических режимов, условий обработки и хранения сырья и продуктов на количественный и видовой состав микроорганизмов;</p> <p>- основные биологические принципы консервирования сырья животного происхождения и их модификации; основные закономерности роста и размножения микроорганизмов как фактора порчи сырья животного происхождения; характеристику ферментов как фактора порчи сырья животного происхождения.</p> <p>- пути обсеменения из сырья животного происхождения и продуктов; группы санитарно-показательных, патогенных и условно-патогенных микроорганизмов; нормативные документы,</p>
---	---	--	---

	<p>к технологическому процессу производства продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>- основы формирования физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения; закономерности процессов пищеварения;</p> <p>- анатомическое строение различных органов сырья животного происхождения; гистологическое строение тканей организма водных биоресурсов, животных, птицы и их органов; основные зоотехнические факторы, обеспечивающие анатомию и гистологию сырья животного происхождения; сущность и методы гистологических исследований.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>- работать с культурой микроорганизмов и идентифицировать её; осуществлять контроль соблюдения биологической безопасности сырья и продуктов; осуществлять микробиологический контроль сырья и продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;</p> <p>- использовать методы и схемы бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и продуктов; использовать нормативную документацию по бактериологическому контролю и ориентироваться в результатах микробиологических анализов;</p> <p>- использовать влияние биологических принципов консервирования сырья на его качество и хранимоспособность;</p>	<p>животного происхождения; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к технологическому процессу производства продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>- основы формирования физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения; закономерности процессов пищеварения;</p> <p>- анатомическое строение различных органов сырья животного происхождения; гистологическое строение тканей организма водных биоресурсов, животных, птицы и их органов; основные зоотехнические факторы, обеспечивающие анатомию и гистологию сырья животного происхождения; сущность и методы гистологических исследований.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>- работать с культурой микроорганизмов и идентифицировать её; осуществлять контроль соблюдения биологической безопасности сырья и продуктов; осуществлять микробиологический контроль сырья и продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;</p> <p>- использовать методы и схемы бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и продуктов; использовать нормативную документацию по бактериологическому контролю и ориентироваться в результатах</p>	<p>обеспечивающие санитарную безопасность продукции из сырья животного происхождения; санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к технологическому процессу производства продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>- основы формирования физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения; закономерности процессов пищеварения;</p> <p>- анатомическое строение различных органов сырья животного происхождения; гистологическое строение тканей организма водных биоресурсов, животных, птицы и их органов; основные зоотехнические факторы, обеспечивающие анатомию и гистологию сырья животного происхождения; сущность и методы гистологических исследований.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>- работать с культурой микроорганизмов и идентифицировать её; осуществлять контроль соблюдения биологической безопасности сырья и продуктов; осуществлять микробиологический контроль сырья и продуктов из водных биоресурсов и мясного сырья; разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения;</p> <p>- использовать методы и схемы бактериологического контроля сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и продуктов; использовать нормативную документацию по бактериологическому</p>
--	--	--	---

	<p>использовать факторы, влияющие на рост и размножение микроорганизмов на качество и хранимособность сырья.</p> <p>- осуществлять санитарно-микробиологический контроль технологического процесса производства продуктов из сырья животного происхождения;</p> <p>-оценивать организацию питания с позиции соответствия физиологическим потребностям; оценивать пищевую ценность пищевых продуктов;</p> <p>- идентифицировать отдельные части и органы сырья для пищевых и непищевых продуктов; определять рациональное направление отдельных частей и органов сырья животного происхождения на производство пищевых и технических продуктов.</p> <p>Владеть:</p> <p>- методами культивирования, выделения чистых культур; методами контроля по соблюдению биологической безопасности сырья и продуктов; методами микробиологического контроля сырья и продуктов; навыками в разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения с учетом знаний в области микробиологии.</p> <p>- методами микробиологического контроля сырья, обеспечивающие высокое качество продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>- навыками использования знаний биологических принципов консервирования сырья на его качество и хранимособность; навыками использования факторов, влияющих на рост и размножение</p>	<p>микробиологических анализов;</p> <p>- использовать влияние биологических принципов консервирования сырья на его качество и хранимособность; использовать факторы, влияющие на рост и размножение микроорганизмов на качество и хранимособность сырья.</p> <p>- осуществлять санитарно-микробиологический контроль технологического процесса производства продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>- оценивать организацию питания с позиции соответствия физиологическим потребностям; оценивать пищевую ценность пищевых продуктов;</p> <p>- идентифицировать отдельные части и органы сырья для пищевых и непищевых продуктов; определять рациональное направление отдельных частей и органов сырья животного происхождения на производство пищевых и технических продуктов.</p> <p>Владеть:</p> <p>- методами культивирования, выделения чистых культур; методами контроля по соблюдению биологической безопасности сырья и продуктов; методами микробиологического контроля сырья и продуктов; навыками в разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения с учетом знаний в области микробиологии.</p> <p>- методами микробиологического контроля сырья, обеспечивающие высокое качество продуктов из сырья животного</p>	<p>контролю и ориентироваться в результатах микробиологических анализов;</p> <p>- использовать влияние биологических принципов консервирования сырья на его качество и хранимособность; использовать факторы, влияющие на рост и размножение микроорганизмов на качество и хранимособность сырья.</p> <p>- осуществлять санитарно-микробиологический контроль технологического процесса производства продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p>- оценивать организацию питания с позиции соответствия физиологическим потребностям; оценивать пищевую ценность пищевых продуктов;</p> <p>- идентифицировать отдельные части и органы сырья для пищевых и непищевых продуктов; определять рациональное направление отдельных частей и органов сырья животного происхождения на производство пищевых и технических продуктов.</p> <p>Владеть:</p> <p>- методами культивирования, выделения чистых культур; методами контроля по соблюдению биологической безопасности сырья и продуктов; методами микробиологического контроля сырья и продуктов; навыками в разработке мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения с учетом знаний в области микробиологии.</p> <p>- методами микробиологического</p>
--	---	---	---

	<p><i>микроорганизмов на качество и хранимоспособность сырья.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - техникой обнаружения санитарно-показательных микроорганизмов. - навыками проведения анализа гистологического материала с целью идентификации отдельных частей и органов сырья животного происхождения; навыками применения гистологических методов для анализа качества сырья животного происхождения. 	<p><i>происхождения.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования знаний биологических принципов консервирования сырья на его качество и хранимоспособность; навыками использования факторов, влияющих на рост и размножение микроорганизмов на качество и хранимоспособность сырья. - техникой обнаружения санитарно-показательных микроорганизмов. - навыками проведения анализа гистологического материала с целью идентификации отдельных частей и органов сырья животного происхождения; навыками применения гистологических методов для анализа качества сырья животного происхождения. 	<p>контроля сырья, обеспечивающие высокое качество продуктов из сырья животного происхождения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования знаний биологических принципов консервирования сырья на его качество и хранимоспособность; навыками использования факторов, влияющих на рост и размножение микроорганизмов на качество и хранимоспособность сырья. - техникой обнаружения санитарно-показательных микроорганизмов. - навыками проведения анализа гистологического материала с целью идентификации отдельных частей и органов сырья животного происхождения; навыками применения гистологических методов для анализа качества сырья животного происхождения.
--	---	--	--

ОПК-3

Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов

<p>ОПК-3.1 Использует инженерные процессы при решении задач профессиональной деятельности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение, область применения классификацию современных аппаратов и машин в отдельных технологических процессах; основные научные направления развития процессов и аппаратов пищевых производств, методы расчета нестационарных технологических процессов; умение перейти от модели к реальному образцу, методы прочностного расчета аппаратов. - классификацию технологических процессов в профессиональной деятельности; морфологию технологического потока и операций; характеристики технологического потока; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать полученные данные для выбора и компоновки отдельных 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение, область применения классификацию современных аппаратов и машин в отдельных технологических процессах; основные научные направления развития процессов и аппаратов пищевых производств, методы расчета нестационарных технологических процессов; умение перейти от модели к реальному образцу, методы прочностного расчета аппаратов. - классификацию технологических процессов в профессиональной деятельности; морфологию технологического потока и операций; характеристики технологического потока; <p>Уметь:</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назначение, область применения классификацию современных аппаратов и машин в отдельных технологических процессах; основные научные направления развития процессов и аппаратов пищевых производств, методы расчета нестационарных технологических процессов; умение перейти от модели к реальному образцу, методы прочностного расчета аппаратов. - классификацию технологических процессов в профессиональной деятельности; морфологию технологического потока и операций; характеристики технологического потока; <p>Уметь:</p>
--	--	---	---

	<p>машин, технологических процессов в пищевых производствах, подтверждать правильность выбранного решения; регулировать режимы работы аппаратов в технологической линии, проводить обзорные исследования с целью оптимизации и интенсификации производственных линий; обеспечивать эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве;</p> <p>- применять знания об инженерных системах и процессах при решении задач в профессиональной деятельности</p> <p>Владеть:</p> <p>- методами практического расчета процессов и аппаратов пищевых производств; регулировать режимы работы аппаратов в технологической линии, проводить обзорные исследования с целью оптимизации и интенсификации производственных линий; навыками по компоновке оборудования, понятиями оптимизации и интенсификации производственных линий.</p> <p>- профессиональными навыками по использованию знаний об инженерных системах и процессах в профессиональной деятельности.</p>	<p>- использовать полученные данные для выбора и компоновки отдельных машин, технологических процессов в пищевых производствах, подтверждать правильность выбранного решения; регулировать режимы работы аппаратов в технологической линии, проводить обзорные исследования с целью оптимизации и интенсификации производственных линий; обеспечивать эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве;</p> <p>- применять знания об инженерных системах и процессах при решении задач в профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть:</p> <p>- методами практического расчета процессов и аппаратов пищевых производств; регулировать режимы работы аппаратов в технологической линии, проводить обзорные исследования с целью оптимизации и интенсификации производственных линий; навыками по компоновке оборудования, понятиями оптимизации и интенсификации производственных линий.</p> <p>- профессиональными навыками по использованию знаний об инженерных системах и процессах в профессиональной деятельности.</p>	<p>- использовать полученные данные для выбора и компоновки отдельных машин, технологических процессов в пищевых производствах, подтверждать правильность выбранного решения; регулировать режимы работы аппаратов в технологической линии, проводить обзорные исследования с целью оптимизации и интенсификации производственных линий; обеспечивать эффективность использования машин и аппаратов в пищевом производстве;</p> <p>- применять знания об инженерных системах и процессах при решении задач в профессиональной деятельности.</p> <p>Владеть:</p> <p>- методами практического расчета процессов и аппаратов пищевых производств; регулировать режимы работы аппаратов в технологической линии, проводить обзорные исследования с целью оптимизации и интенсификации производственных линий; навыками по компоновке оборудования, понятиями оптимизации и интенсификации производственных линий.</p> <p>- профессиональными навыками по использованию знаний об инженерных системах и процессах в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОПК-3.2 Использует знания при эксплуатации современного технологического оборудования и приборов при проектировании пищевых предприятий</p>	<p>Знать:</p> <p>- основные виды технологического оборудования, используемого при производстве продуктов животного происхождения, его технические характеристики и принципы работы</p>	<p>Знать:</p> <p>- основные виды технологического оборудования, используемого при производстве продуктов животного происхождения, его технические характеристики и принципы работы</p>	<p>Знать:</p> <p>- основные виды технологического оборудования, используемого при производстве продуктов животного происхождения, его технические характеристики и принципы работы</p>

	<p>- основное технологическое оборудование пищевой промышленности; назначение, устройство и принцип действия типового технологического оборудования и направления его модернизации; методы оценки технического уровня машинных технологий и оборудования; основные производственные опасности, их характеристики и методы защиты при возникновении ЧС.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать производственные мощности и загрузку технологического оборудования, используемого при производстве продуктов животного происхождения; - обосновывать выбор технологического оборудования по функционально-технологическим признакам; разбираться в устройстве и принципе действия технологического оборудования; идентифицировать опасные и экстренные ситуации производственной среды, идентифицировать опасности, выбирать методы защиты от них; проводить сравнительный анализ оборудования и средств, аналогичного по функционально-технологическим признакам. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методами подбора и расчета технологического оборудования, используемого при производстве продуктов животного происхождения; способностью разрабатывать планы размещения технологического оборудования и технического оснащения и организации рабочих мест. - методиками расчетов соответствия технологического оборудования условиям технологического процесса и 	<p>- основное технологическое оборудование пищевой промышленности; назначение, устройство и принцип действия типового технологического оборудования и направления его модернизации; методы оценки технического уровня машинных технологий и оборудования; основные производственные опасности, их характеристики и методы защиты при возникновении ЧС.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать производственные мощности и загрузку технологического оборудования, используемого при производстве продуктов животного происхождения; - обосновывать выбор технологического оборудования по функционально-технологическим признакам; разбираться в устройстве и принципе действия технологического оборудования; идентифицировать опасные и экстренные ситуации производственной среды, идентифицировать опасности, выбирать методы защиты от них; проводить сравнительный анализ оборудования и средств, аналогичного по функционально-технологическим признакам. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методами подбора и расчета технологического оборудования, используемого при производстве продуктов животного происхождения; способностью разрабатывать планы размещения технологического 	<p>- основное технологическое оборудование пищевой промышленности; назначение, устройство и принцип действия типового технологического оборудования и направления его модернизации; методы оценки технического уровня машинных технологий и оборудования; основные производственные опасности, их характеристики и методы защиты при возникновении ЧС.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать производственные мощности и загрузку технологического оборудования, используемого при производстве продуктов животного происхождения; - обосновывать выбор технологического оборудования по функционально-технологическим признакам; разбираться в устройстве и принципе действия технологического оборудования; идентифицировать опасные и экстренные ситуации производственной среды, идентифицировать опасности, выбирать методы защиты от них; проводить сравнительный анализ оборудования и средств, аналогичного по функционально-технологическим признакам. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методами подбора и расчета технологического оборудования, используемого при производстве продуктов животного происхождения; способностью разрабатывать планы размещения технологического оборудования и
--	--	---	--

	<p><i>требованиям производства; навыками работы с технической документацией на оборудование; навыками по осуществлению мер безопасности при работе в производственной среде; навыками идентификации производственных опасностей и выбора методов защиты от них; навыками работы с технической документацией, требованиями по улучшению качества пищевых продуктов.</i></p>	<p><i>оборудования и технического оснащения и организации рабочих мест. - методиками расчетов соответствия технологического оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства; навыками работы с технической документацией на оборудование; навыками по осуществлению мер безопасности при работе в производственной среде; навыками идентификации производственных опасностей и выбора методов защиты от них; навыками работы с технической документацией, требованиями по улучшению качества пищевых продуктов.</i></p>	<p>технического оснащения и организации рабочих мест. - методиками расчетов соответствия технологического оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства; навыками работы с технической документацией на оборудование; навыками по осуществлению мер безопасности при работе в производственной среде; навыками идентификации производственных опасностей и выбора методов защиты от них; навыками работы с технической документацией, требованиями по улучшению качества пищевых продуктов.</p>
--	--	--	--

ОПК-4

Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения

<p>ОПК-4.1 Осуществляет рациональный выбор технологических вспомогательных средств, пищевых добавок и тары при производстве продуктов животного происхождения</p>	<p>Знать: - виды, типы и основные свойства упаковочных материалов и тары, используемых при производстве продуктов животного происхождения - классификацию пищевых добавок и современную цифровую кодификацию пищевых добавок с литерой «Е»; технологические функции и механизмы действия пищевых добавок и технологических вспомогательных средств, технологию их внесения и эффективность использования. Уметь: - обосновывать рациональный выбор упаковочных материалов и тары, используемых при производстве продуктов животного происхождения - теоретически обосновывать выбор и использование пищевых добавок и технологических вспомогательных средств, направленный на расширение ассортимента продукции животного</p>	<p>Знать: - виды, типы и основные свойства упаковочных материалов и тары, используемых при производстве продуктов животного происхождения - классификацию пищевых добавок и современную цифровую кодификацию пищевых добавок с литерой «Е»; технологические функции и механизмы действия пищевых добавок и технологических вспомогательных средств, технологию их внесения и эффективность использования. Уметь: - обосновывать рациональный выбор упаковочных материалов и тары, используемых при производстве продуктов животного происхождения - теоретически обосновывать выбор и использование пищевых добавок и технологических вспомогательных средств, направленный на расширение ассортимента</p>	<p>Знать: - виды, типы и основные свойства упаковочных материалов и тары, используемых при производстве продуктов животного происхождения - классификацию пищевых добавок и современную цифровую кодификацию пищевых добавок с литерой «Е»; технологические функции и механизмы действия пищевых добавок и технологических вспомогательных средств, технологию их внесения и эффективность использования. Уметь: - обосновывать рациональный выбор упаковочных материалов и тары, используемых при производстве продуктов животного происхождения - теоретически обосновывать выбор и использование пищевых добавок и технологических вспомогательных средств, направленный на расширение ассортимента</p>
--	--	--	--

	<p><i>происхождения и обеспечение ее качества; применять пищевые добавки и технологические вспомогательные средства в технологии продуктов животного происхождения.</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>навыками подбора тары и упаковочных материалов, используемых при производстве продуктов животного происхождения</i> - <i>навыками выбора оптимальных условий внесения пищевых добавок и технологических вспомогательных средств в технологии продуктов животного происхождения; методиками определения эффективности использования пищевых добавок и технологических вспомогательных средств в технологии продуктов животного происхождения.</i> 	<p>продукции животного происхождения и обеспечение ее качества; применять пищевые добавки и технологические вспомогательные средства в технологии продуктов животного происхождения.</p> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>навыками подбора тары и упаковочных материалов, используемых при производстве продуктов животного происхождения</i> - <i>навыками выбора оптимальных условий внесения пищевых добавок и технологических вспомогательных средств в технологии продуктов животного происхождения; методиками определения эффективности использования пищевых добавок и технологических вспомогательных средств в технологии продуктов животного происхождения.</i> 	<p>продукции животного происхождения и обеспечение ее качества; применять пищевые добавки и технологические вспомогательные средства в технологии продуктов животного происхождения.</p> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>навыками подбора тары и упаковочных материалов, используемых при производстве продуктов животного происхождения</i> - <i>навыками выбора оптимальных условий внесения пищевых добавок и технологических вспомогательных средств в технологии продуктов животного происхождения; методиками определения эффективности использования пищевых добавок и технологических вспомогательных средств в технологии продуктов животного происхождения.</i>
<p>ОПК-4.2 Осуществляет мероприятия по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию специализированных добавок для конструирования структуры и качества продуктов функциональной направленности; классификацию нутрицевтиков по технологическим, функциональным, пищевым и биологическим свойствам. - теоретические и практические основы конструирования продуктов животного происхождения с заданными свойствами и составом; основные технологические процессы при производстве продуктов животного происхождения с регулируемой структурой; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>использовать специализированные добавки и ингредиенты с целью повышения эффективности технологических процессов производства продуктов животного происхождения</i> 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию специализированных добавок для конструирования структуры и качества продуктов функциональной направленности; классификацию нутрицевтиков по технологическим, функциональным, пищевым и биологическим свойствам. - теоретические и практические основы конструирования продуктов животного происхождения с заданными свойствами и составом; основные технологические процессы при производстве продуктов животного происхождения с регулируемой структурой; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>использовать специализированные добавки и ингредиенты с</i> 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию специализированных добавок для конструирования структуры и качества продуктов функциональной направленности; классификацию нутрицевтиков по технологическим, функциональным, пищевым и биологическим свойствам. - теоретические и практические основы конструирования продуктов животного происхождения с заданными свойствами и составом; основные технологические процессы при производстве продуктов животного происхождения с регулируемой структурой; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>использовать специализированные добавки и ингредиенты с</i>

	<p>организации производственных процессов на предприятиях по изготовлению продуктов животного происхождения; экономическую сущность и назначение оперативных планов работы производственных подразделений предприятий.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать режимы технологической обработки сырья животного происхождения и ингредиентов; рассчитывать нормативы материальных затрат для организации производственного процесса в технологии продукции животного происхождения; - моделировать основные, вспомогательные и обслуживающие бизнес-процессы на предприятиях по производству продуктов животного происхождения; рассчитывать плановые показатели функционирования предприятия по производству продуктов животного происхождения, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения производственной программы. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки технически обоснованных норм времени для организации производственного процесса в технологии продукции животного происхождения; методами материального расчета в производстве продуктов животного происхождения. - навыками организации производственных процессов на предприятиях по переработке сырья животного происхождения; практическими навыками бизнес-планирования новых и развития существующих производств по выпуску 	<p>- основные понятия теории организации производственных процессов на предприятиях по изготовлению продуктов животного происхождения; экономическую сущность и назначение оперативных планов работы производственных подразделений предприятий.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать режимы технологической обработки сырья животного происхождения и ингредиентов; рассчитывать нормативы материальных затрат для организации производственного процесса в технологии продукции животного происхождения; - моделировать основные, вспомогательные и обслуживающие бизнес-процессы на предприятиях по производству продуктов животного происхождения; рассчитывать плановые показатели функционирования предприятия по производству продуктов животного происхождения, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения производственной программы. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки технически обоснованных норм времени для организации производственного процесса в технологии продукции животного происхождения; методами материального расчета в производстве продуктов животного происхождения. - навыками организации производственных процессов на предприятиях 	<p>- основные понятия теории организации производственных процессов на предприятиях по изготовлению продуктов животного происхождения; экономическую сущность и назначение оперативных планов работы производственных подразделений предприятий.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - подбирать режимы технологической обработки сырья животного происхождения и ингредиентов; рассчитывать нормативы материальных затрат для организации производственного процесса в технологии продукции животного происхождения; - моделировать основные, вспомогательные и обслуживающие бизнес-процессы на предприятиях по производству продуктов животного происхождения; рассчитывать плановые показатели функционирования предприятия по производству животного происхождения, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения производственной программы. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки технически обоснованных норм времени для организации производственного процесса в технологии продукции животного происхождения; методами материального расчета в производстве продуктов животного происхождения. - навыками организации производственных процессов на предприятиях по переработке сырья
--	---	---	--

	<i>продуктов животного происхождения.</i>	<i>по переработке сырья животного происхождения; практическими навыками бизнес-планирования новых и развития существующих производств по выпуску продуктов животного происхождения.</i>	животного происхождения; практическими навыками бизнес-планирования новых и развития существующих производств по выпуску продуктов животного происхождения.
ОПК-5.2 Осуществляет контроль производства продукции из водных биоресурсов и мясного сырья	Знать: - основные понятия и определения в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, основные государственные акты в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, виды и категории нормативных документов, правила и порядок подтверждения соответствия пищевой продукции животного происхождения, формы и схемы подтверждения соответствия пищевой продукции животного происхождения. - номенклатуру органолептических показателей и методы сенсорного анализа сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения ; методы отбора, подготовки и аттестации дегустаторов; - принципы, методы и способы контроля и управления качеством, принципы разработки схем управления качеством продукции животного происхождения; основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения; методы отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа сырья и продукции животного происхождения; методы оценки качества сырья, вспомогательных	Знать: - основные понятия и определения в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, основные государственные акты в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, виды и категории нормативных документов, правила и порядок подтверждения соответствия пищевой продукции животного происхождения, формы и схемы подтверждения соответствия пищевой продукции животного происхождения. - номенклатуру органолептических показателей и методы сенсорного анализа сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения ; методы отбора, подготовки и аттестации дегустаторов; - принципы, методы и способы контроля и управления качеством, принципы разработки схем управления качеством продукции животного происхождения; основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения; методы отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа сырья и продукции животного происхождения; методы оценки качества сырья, вспомогательных	Знать: - основные понятия и определения в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, основные государственные акты в области метрологии, стандартизации и подтверждения соответствия, виды и категории нормативных документов, правила и порядок подтверждения соответствия пищевой продукции животного происхождения, формы и схемы подтверждения соответствия пищевой продукции животного происхождения. - номенклатуру органолептических показателей и методы сенсорного анализа сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения ; методы отбора, подготовки и аттестации дегустаторов; - принципы, методы и способы контроля и управления качеством, принципы разработки схем управления качеством продукции животного происхождения; основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и готовой продукции животного происхождения; методы отбора проб и подготовки образцов для лабораторного анализа сырья и продукции животного происхождения; методы оценки качества сырья, вспомогательных

	<p>полуфабрикатов, готовой продукции животного происхождения; дефекты, возникающие при нарушении технологической дисциплины при производстве продукции животного происхождения.</p> <p>- методы проведения контроля продукции животного происхождения; идентификацию продукции животного происхождения: виды, признаки, методы; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции животного происхождения; организацию хранения, транспортирования, приемки продукции животного происхождения;</p> <p>- требования ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»; основные принципы ХАССП; порядок разработки процедур контроля производства пищевой продукции на основе принципов ХАССП; основные требования, предъявляемые к документации системы ХАССП.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>- <i>выбирать и измерять показатели качества пищевой продукции животного происхождения; обрабатывать экспериментальные данные, применять правила и нормы технического регулирования, проводить оценку соответствия пищевой продукции животного происхождения; выбирать схемы обязательного подтверждения соответствия пищевой продукции животного происхождения.</i></p> <p>- <i>определять органолептические показатели качества готовой продукции животного происхождения;</i></p>	<p>материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животного происхождения; дефекты, возникающие при нарушении технологической дисциплины при производстве продукции животного происхождения.</p> <p>- методы проведения контроля продукции животного происхождения; идентификацию продукции животного происхождения: виды, признаки, методы; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции животного происхождения; организацию хранения, транспортирования, приемки продукции животного происхождения;</p> <p>- - требования ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»; основные принципы ХАССП; порядок разработки процедур контроля производства пищевой продукции на основе принципов ХАССП; основные требования, предъявляемые к документации системы ХАССП.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>- <i>выбирать и измерять показатели качества пищевой продукции животного происхождения; обрабатывать экспериментальные данные, применять правила и нормы технического регулирования, проводить оценку соответствия пищевой продукции животного происхождения; выбирать схемы обязательного подтверждения соответствия пищевой продукции животного происхождения.</i></p>	<p>материалов, полуфабрикатов, готовой продукции животного происхождения; дефекты, возникающие при нарушении технологической дисциплины при производстве продукции животного происхождения.</p> <p>- методы проведения контроля продукции животного происхождения; идентификацию продукции животного происхождения: виды, признаки, методы; факторы, формирующие и сохраняющие качество продукции животного происхождения; организацию хранения, транспортирования, приемки продукции животного происхождения;</p> <p>- - требования ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»; основные принципы ХАССП; порядок разработки процедур контроля производства пищевой продукции на основе принципов ХАССП; основные требования, предъявляемые к документации системы ХАССП.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>- <i>выбирать и измерять показатели качества пищевой продукции животного происхождения; обрабатывать экспериментальные данные, применять правила и нормы технического регулирования, проводить оценку соответствия пищевой продукции животного происхождения; выбирать схемы обязательного подтверждения соответствия пищевой продукции животного происхождения.</i></p>
--	--	--	--

	<p>определять органолептические показатели качества сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов; организовывать процесс дегустации продуктов животного происхождения и оформлять документы дегустационного совещания; проводить отбор, тренировку дегустаторов и формировать дегустационную комиссию.</p> <p>- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе с целью осуществления контроля качества продукции животного происхождения; определять показатели качества продуктов животного происхождения и материалов, обеспечивающих производственный процесс; выявлять критические точки риска в процессе производства, принимать предупреждающие меры при производстве продукции животного происхождения; разрабатывать схемы контроля производства продукции животного происхождения; анализировать причины брака и выпуска продукции животного происхождения низкого качества.</p> <p>- осуществлять анализ результатов оценки показателей качества и безопасности; систематизировать и обобщать информацию о качестве и безопасности продукции животного происхождения; обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации продукции животного происхождения.</p> <p>- анализировать и</p>	<p>- определять органолептические показатели качества готовой продукции ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ; определять органолептические показатели качества сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов; организовывать процесс дегустации продуктов ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ и оформлять документы дегустационного совещания; проводить отбор, тренировку дегустаторов и формировать дегустационную комиссию.</p> <p>- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе с целью осуществления контроля качества продукции животного происхождения; определять показатели качества продуктов животного происхождения и материалов, обеспечивающих производственный процесс; выявлять критические точки риска в процессе производства, принимать предупреждающие меры при производстве продукции животного происхождения; разрабатывать схемы контроля производства продукции животного происхождения; анализировать причины брака и выпуска продукции животного происхождения низкого качества.</p> <p>- осуществлять анализ результатов оценки показателей качества и</p>	<p>- определять органолептические показатели качества готовой продукции ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ; определять органолептические показатели качества сырья, вспомогательных материалов и полуфабрикатов; организовывать процесс дегустации продуктов ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ и оформлять документы дегустационного совещания; проводить отбор, тренировку дегустаторов и формировать дегустационную комиссию.</p> <p>- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, нормы и правила в производственном процессе с целью осуществления контроля качества продукции животного происхождения; определять показатели качества продуктов животного происхождения и материалов, обеспечивающих производственный процесс; выявлять критические точки риска в процессе производства, принимать предупреждающие меры при производстве продукции животного происхождения; разрабатывать схемы контроля производства продукции животного происхождения; анализировать причины брака и выпуска продукции животного происхождения низкого качества.</p> <p>- осуществлять анализ результатов оценки показателей качества и</p>
--	--	--	--

	<p><i>технологическую документацию; собирать исходную информацию о продукции; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции; контролировать критические контрольные точки производственного процесса.</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>навыками обработки и анализа результатов измерений показателей качества пищевой продукции животного происхождения, навыками использования нормативной документации пищевой продукции животного происхождения, навыками проведения работ по подтверждению соответствия пищевой продукции животного происхождения;</i> - <i>терминологией и методами органолептического анализа сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения; навыками организации дегустаций продуктов животного происхождения.</i> - <i>навыками разработки мероприятий по предупреждению производственного брака, организации технокимического контроля и системы управления качеством продукции животного происхождения; способностью организовывать производственный контроль параметров технологических процессов и контроль качества продукции животного происхождения.</i> - <i>навыками организации проведения контроля продукции животного происхождения; принципами и методами идентификации и оценки качества</i> 	<p><i>безопасности; систематизировать и обобщать информацию о качестве и безопасности продукции животного происхождения; обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации продукции животного происхождения.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>анализировать нормативную и технологическую документацию; собирать исходную информацию о продукции; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции; контролировать критические контрольные точки производственного процесса.</i> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>навыками обработки и анализа результатов измерений показателей качества пищевой продукции животного происхождения, навыками использования нормативной документации пищевой продукции животного происхождения, навыками проведения работ по подтверждению соответствия пищевой продукции животного происхождения;</i> - <i>терминологией и методами органолептического анализа сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения; навыками организации дегустаций продуктов животного происхождения.</i> - <i>навыками разработки мероприятий по предупреждению производственного брака, организации</i> 	<p><i>безопасности; систематизировать и обобщать информацию о качестве и безопасности продукции животного происхождения; обеспечивать соблюдение правил и режимов транспортирования, хранения, реализации продукции животного происхождения.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>анализировать нормативную и технологическую документацию; собирать исходную информацию о продукции; определять этапы производственного процесса, оказывающие наибольшее влияние на качество изготавливаемой продукции; контролировать критические контрольные точки производственного процесса.</i> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>навыками обработки и анализа результатов измерений показателей качества пищевой продукции животного происхождения, навыками использования нормативной документации пищевой продукции животного происхождения, навыками проведения работ по подтверждению соответствия пищевой продукции животного происхождения;</i> - <i>терминологией и методами органолептического анализа сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции животного происхождения; навыками организации дегустаций продуктов животного происхождения.</i> - <i>навыками разработки мероприятий по предупреждению производственного брака, организации</i>
--	---	---	---

	<i>продукции животного происхождения. - навыками контроля качества пищевой продукции при ее производстве на основе принципов ХАССП</i>	<i>контроля и системы управления качеством продукции животного происхождения; способностью организовывать производственный контроль параметров технологических процессов и контроль качества продукции животного происхождения. - навыками организации проведения контроля продукции животного происхождения; принципами и методами идентификации и оценки качества продукции животного происхождения. - навыками контроля качества пищевой продукции при ее производстве на основе принципов ХАССП</i>	<i>контроля и системы управления качеством продукции животного происхождения; способностью организовывать производственный контроль параметров технологических процессов и контроль качества продукции животного происхождения. - навыками организации проведения контроля продукции животного происхождения; принципами и методами идентификации и оценки качества продукции животного происхождения. - навыками контроля качества пищевой продукции при ее производстве на основе принципов ХАССП</i>
--	--	---	---

*Примечание: курсивом выделены компоненты, освоенные обучающимся в не полном объеме или неосвоенные полностью, соотнесенные к устанавливаемому уровню (дескриптору) сформированности компетенции при проведении процедуры ГИА.

Установлены следующие соответствия (шкала) оценивания сформированности всех компетенций:

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций - «высокий» – совокупность соответствующих индикаторов как результата достижения выпускниками совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам в процессе освоения программы бакалавриата по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме по трем компонентам.

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый» – совокупность соответствующих индикаторов как результата достижения выпускниками совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам в процессе освоения программы бакалавриата по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме в основном по двум компонентам – «знать», «уметь».

Дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый» – совокупность соответствующих индикаторов как результата достижения выпускниками совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам в процессе освоения программы бакалавриата по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме в основном по компоненту – «знать».

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

3. Типовые вопросы для оценивания и установления уровня сформированности совокупности компетенций:

1. Опишите технологическую характеристику сырья, требования к его качеству по теме дипломной работы.

2. Опишите технологическую схему разработанной технологии.

3. Назовите требования к качеству готовой продукции, вспомогательных, упаковочных материалов и тары по теме дипломной работы.

4. Опишите схему производственного контроля по теме дипломной работы.

5. Опишите санитарно-гигиенические требования к производству по теме дипломной работы.

6. Перечислите и дайте характеристику оборудования по теме дипломной работы.

7. Опишите Ваш проектируемый цех (линию, участок).

8. Опишите в чем заключается безопасность ведения технологического процесса по теме дипломной работы

9. Назовите основные технико-экономические показатели дипломной работы.

4. Показатели и критерии оценивания качества выполнения и защиты дипломной работы, шкалы оценивания

Защита дипломной работы производится путем публичного выступления выпускника на заседании ГЭК. Форма публичного выступления устанавливается

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

Плакатов, слайд-презентации или раздаточного материала.

Оценивание качества выполнения и защиты дипломной работы осуществляется ГЭК по показателям и критериям, представленным в таблице 7.

Таблица 7 – Показатели и критерии оценивания качества выполнения и защиты дипломной работы

Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценка
1	2	3
Актуальность темы дипломной работы	Степень актуальности темы дипломной работы (экспертная оценка)	2-5
Теоретическая и практическая значимость дипломной работы	Дипломная работа обладает новизной, имеет определенную теоретическую и практическую значимость.	5
	Отдельные положения дипломной работы могут быть новыми и значимыми в теоретическом и практическом плане.	4
	Дипломная работа представляет собой изложение известных фактов и не содержит рекомендации по их практическому использованию.	3
	Полученные результаты и (или) решение задачи не являются новыми.	2
Содержание дипломной работы	Содержание полностью соответствует заявленной теме дипломной работы; цели и задачи дипломной работы сформулированы четко. Тема раскрыта полностью. Дипломная работа отличается логичностью и композиционной стройностью. Выводы обоснованы и полностью самостоятельны.	5
	Содержание соответствует заявленной теме дипломной работы. Тема раскрыта недостаточно обстоятельно. Дипломная работа выстроена логично, выводы обоснованы, но	4

	не вполне самостоятельны.	
	Содержание не полностью соответствует заявленной теме дипломной работы, либо тема раскрыта недостаточно полно. Выводы не ясны.	3
	Содержание не раскрывает заявленную тему дипломной работы. Выбранные методики не обоснованы. Значимые выводы отсутствуют.	2
Качество пояснительной записки, графического и иллюстративного материала	Стиль изложения соответствует стилю выбранной темы дипломной работы. Графический и иллюстративный материал раскрывает и дополняет текст пояснительной записки.	5
	Стиль изложения в основном соответствует стилю выбранной темы дипломной работы. Графический и иллюстративный материал облегчает восприятие текста.	4
	Стиль изложения не полностью соответствует стилю выбранной темы дипломной работы. Имеются ошибки в оформлении текста пояснительной записки и/или графического и иллюстративного материала.	3
	Стиль изложения не соответствует стилю выбранной темы дипломной работы. Графический и иллюстративный материал не раскрывает и не дополняет текст пояснительной записки. Пояснительная записка выполнена с грубыми и многочисленными ошибками.	2
	Обучающийся демонстрирует отличное знание исследуемых вопросов в рамках выполненной дипломной работы, кратко и точно излагает свои мысли, умело и грамотно отвечает на вопросы членов ГЭК, профессионально ведет дискуссию с членами ГЭК по существу выполненной	5

Качество защиты дипломной работы	дипломной работы. 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
	Обучающийся затрудняется в кратком и четком изложении результатов своей дипломной 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 дипломной работе вопросов. Не может кратко изложить результаты своей работы. Не отвечает на вопросы членов ГЭК. Не использует иллюстративный материал в процессе защиты.	2

5. Материалы, необходимые для оценки результатов освоения программы бакалавриата и определения их соответствия требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Оценка «отлично», дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «высокий» – совокупность соответствующих индикаторов как результата достижения выпускниками совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам в процессе освоения программы бакалавриата по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме по

трем компонентам, показатели и критерии оценивания качества выполнения и защиты ДР имеют экспертную оценку уровней 4 – 5.

Оценка **«хорошо»**, дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «продвинутый» – совокупность соответствующих индикаторов как результата достижения выпускниками совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам в процессе освоения программы бакалавриата по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме в основном по двум компонентам – «знать», «уметь», показатели и критерии оценивания качества выполнения и защиты дипломной работы имеют экспертную оценку уровней 4 – 5.

Оценка **«удовлетворительно»**, дескриптор (уровень) сформированности компетенций – «пороговый» - совокупность соответствующих индикаторов как результата достижения выпускниками совокупности запланированных результатов обучения по дисциплинам и практикам в процессе освоения программы бакалавриата по компонентному составу «знать», «уметь», «владеть» освоена в полном объеме в основном по компоненту – «знать», показатели и критерии оценивания качества выполнения и защиты дипломной работы имеют экспертную оценку уровней 3 – 4.

Оценка **«неудовлетворительно»**, компетенции сформированы не в полном объеме, дескриптор (уровень) сформированности компетенций не устанавливается, показатели и критерии оценивания качества выполнения и защиты дипломной работы имеют экспертную оценку уровней 2 – 3.

По результатам процедуры защиты дипломной работы 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. Итоговая оценка проставляется в экзаменационную ведомость и подписывается председателем ГЭК.

По итогам защиты выпускной квалификационной работы – дипломной работы - выпускнику присваивается квалификация «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Программа ГИА составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 936, зарегистрированный в Минюсте России 26 августа 2020 года, регистрационный номер 59460, приказа 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 бакалавриата», соответствующей программы бакалавриата, профиля подготовки – Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья, соотнесенной с профессиональными стандартами «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Минтруд России от 8 октября 2020 г. № 713н, зарегистрированный Минюсте России 10 ноября 2020 г., регистрационный № 60813; «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом МИНТРУД России от 30 августа 2016 г. № 602н, зарегистрированный в Минюсте России 24 сентября 2019 г., регистрационный № 56040.

Программа государственной итоговой аттестации разработана:
Максимовой С.Н. – заведующей кафедрой «Технология продуктов питания»;

Суровцевой Е.В. – доцентом кафедры «Технология продуктов питания»;

Полещуком Д.В. – доцентом кафедры «Технология продуктов питания»

Программа государственной итоговой аттестации рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология продуктов питания» «06» МАРТА 2023 года, протокол № 10.

Заведующий кафедрой  Максимова С.Н.

Программа согласована:

Представитель работодателя

Отдел государственной поддержки агропромышленного комплекса
министерства сельского хозяйства Приморского края

Главный консультант



Штанько Т.И.



Изменение № 1 к программе Государственной итоговой аттестации направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья».

Таблицу 1 читать в следующей редакции:

Таблица 1 – Универсальные компетенции и индикаторы их достижения

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи. УК-1.2. Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников. УК-1.3. Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации, применяет системный подход при изучении истории России и мира УК-1.4. Аргументированно формирует собственные суждения и оценки, отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.	УК-2.1. Выбирает правовые и нормативно-технические документы, применяемые для решения заданий профессиональной деятельности. УК-2.2. Определяет круг конкретных задач и способы их решения в рамках поставленной цели с учетом имеющихся ресурсов и ограничений.
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде.	УК-3.1. Взаимодействует с другими членами команды, реализуя свою роль, для достижения поставленной

		цели. УК-3.2. Учитывает свою роль в социуме при реализации профессиональных задач
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах).	УК-4.1. Осуществляет деловую переписку, публичные выступления и дискуссии в области профессиональной деятельности на государственном языке Российской Федерации. УК-4.2. Осуществляет деловую переписку, публичные выступления и дискуссии в области профессиональной деятельности на иностранном языке.
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.	УК-5.1. Анализирует проблемы общества с позиций этики и философских знаний. УК-5.2. Анализирует современные проблемы общества на основе знания истории. УК-5.3. Воспринимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте. УК-5.4. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям. УК-5.5. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. УК-5.6. Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп,

		<p>опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира.</p> <p>УК-5.7. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера</p>
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни.</p>	<p>УК-6.1. Планирует траекторию саморазвития в профессиональной деятельности на основе принципов непрерывного образования.</p> <p>УК-6.2. Учитывает важность управления временными ресурсами с целью последовательных изменений объектов в пространстве.</p>
	<p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</p>	<p>УК-7.1. Владеет опытом подбора соответствующих средств тренировки для поддержания физической формы.</p> <p>УК-7.2. Владеет методами направленного восстановления и стимуляции работоспособности.</p>
Безопасность жизнедеятельности	<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов.</p>	<p>УК-8.1. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества</p> <p>УК-8.2. Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим</p> <p>УК-8.3. Готов к выполнению</p>

		воинского долга и обязанности по защите Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации
Инклюзивная компетенция	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах.	УК-9.1. Применяет принципы недискриминационного взаимодействия при коммуникации в различных сферах жизнедеятельности с учетом социально-психологических особенностей лиц с ограниченными возможностями здоровья. УК-9.2. Взаимодействует с лицами имеющими ограниченные возможности здоровья или инвалидность в социальной и профессиональной среде.
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности.	УК-10.1. Обосновывает технологические решения с позиции экономической эффективности. УК-10.2. Применяет экономические знания в профессиональной деятельности.
Гражданская позиция	УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	УК-11.1. Формирует нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности. УК-11.2. Способен противодействовать проявлениям экстремизма, терроризма в профессиональной деятельности.

Изменение № 2 к программе Государственной итоговой аттестации направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» профиль подготовки «Технология продуктов из водных биологических ресурсов и мясного сырья».

В таблице 6 универсальные компетенции УК-1, УК-5, УК-8, УК-11 читать в следующей редакции:

Таблица 6 – Соответствие показателей оценивания сформированности компетенций установленным уровням (дескрипторам).

Индикатор достижения компетенции	Уровень (дескриптор) освоения компетенций		
	Пороговый	Продвинутый	Высокий
Универсальные компетенции (УК)			
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач			
УК-1.1. Выполняет поиск необходимой информации, её критический анализ и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации по классификации технологических процессов, системам технологического потока и операций; - механизмы и методики поиска информации по нормам расхода сырья и вспомогательных материалов, причинам брака продукции из сырья животного происхождения; – основные методы и модели классификации современных моделей биологических и искусственных нейронных сетей. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>использовать механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации по классификации технологических процессов, системам технологического потока и операций для решения задач в профессиональной деятельности;</i> - <i>анализировать информацию по нормам расхода сырья и вспомогательных</i> 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации по классификации технологических процессов, системам технологического потока и операций; - механизмы и методики поиска информации по нормам расхода сырья и вспомогательных материалов, причинам брака продукции из сырья животного происхождения; – основные методы и модели классификации современных моделей биологических и искусственных нейронных сетей. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации по классификации технологических процессов, системам технологического потока и операций для решения задач в профессиональной деятельности; - анализировать информацию по нормам расхода сырья и вспомогательных 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации по классификации технологических процессов, системам технологического потока и операций; - механизмы и методики поиска информации по нормам расхода сырья и вспомогательных материалов, причинам брака продукции из сырья животного происхождения; – основные методы и модели классификации современных моделей биологических и искусственных нейронных сетей. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать механизмы и методики поиска, анализа и синтеза информации по классификации технологических процессов, системам технологического потока и операций для решения задач в профессиональной деятельности; - анализировать информацию по нормам расхода сырья и вспомогательных

	<p><i>материалов, причинам брака продукции из сырья животного происхождения</i></p> <p>– <i>использовать и сравнивать алгоритмы классификации для решения конкретных задач в области анализа профессиональной информации</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>– <i>навыками критического анализа и обобщения результатов поиска информации в области профессиональной деятельности;</i></p> <p><i>- навыками критического анализа информации по нормам расхода сырья и вспомогательных материалов, причинам брака продукции из сырья животного происхождения</i></p> <p>– <i>навыками использования и сравнения алгоритмов классификации для решения конкретных задач анализа профессиональной информации, необходимой для решения поставленной задачи</i></p>	<p><i>материалов, причинам брака продукции из сырья животного происхождения</i></p> <p>– <i>использовать и сравнивать алгоритмы классификации для решения конкретных задач в области анализа профессиональной информации</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>– <i>навыками критического анализа и обобщения результатов поиска информации в области профессиональной деятельности;</i></p> <p><i>- навыками критического анализа информации по нормам расхода сырья и вспомогательных материалов, причинам брака продукции из сырья животного происхождения</i></p> <p>– <i>навыками использования и сравнения алгоритмов классификации для решения конкретных задач анализа профессиональной информации, необходимой для решения поставленной задачи</i></p>	<p><i>материалов, причинам брака продукции из сырья животного происхождения</i></p> <p>– <i>использовать и сравнивать алгоритмы классификации для решения конкретных задач в области анализа профессиональной информации</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>– <i>навыками критического анализа и обобщения результатов поиска информации в области профессиональной деятельности;</i></p> <p><i>- навыками критического анализа информации по нормам расхода сырья и вспомогательных материалов, причинам брака продукции из сырья животного происхождения</i></p> <p>– <i>навыками использования и сравнения алгоритмов классификации для решения конкретных задач анализа профессиональной информации, необходимой для решения поставленной задачи</i></p>
<p>УК-1.2.</p> <p>Создает аналитический обзор по заданной теме, сопоставляя данные различных источников</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>– <i>принципы составления аналитического обзора по тематике исследования в области технологии продуктов из сырья животного происхождения.</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>– <i>составлять аналитический обзор по заданной теме,</i></p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>– <i>принципы составления аналитического обзора по тематике исследования в области технологии продуктов из сырья животного происхождения.</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>– <i>составлять аналитический обзор по заданной теме,</i></p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>– <i>принципы составления аналитического обзора по тематике исследования в области технологии продуктов из сырья животного происхождения.</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>– <i>составлять аналитический обзор по заданной теме,</i></p>

	<p><i>сопоставляя данные различных источников в области технологии продуктов из сырья животного происхождения.</i></p> <p><i>Владеть:</i> – <i>навыками составления аналитического обзора по заданной теме в области технологии продуктов из сырья животного происхождения.</i></p>	<p>сопоставляя данные различных источников в области технологии продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p><i>Владеть:</i> – <i>навыками составления аналитического обзора по заданной теме в области технологии продуктов из сырья животного происхождения.</i></p>	<p>сопоставляя данные различных источников в области технологии продуктов из сырья животного происхождения.</p> <p><i>Владеть:</i> – <i>навыками составления аналитического обзора по заданной теме в области технологии продуктов из сырья животного происхождения.</i></p>
<p>УК-1.3. Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации, применяет системный подход при изучении истории России и мира</p>	<p><i>Знать:</i> – <i>информацию о достижениях современной исторической науки и смежных гуманитарных дисциплин при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Уметь:</i> – <i>осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации по истории России и мира для решения поставленных задач при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Владеть:</i> – <i>навыками применения системного подхода при изучении истории России и мира для решения поставленных задач при выполнении и защите ВКР</i></p>	<p><i>Знать:</i> – <i>информацию о достижениях современной исторической науки и смежных гуманитарных дисциплин при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Уметь:</i> – <i>осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации по истории России и мира для решения поставленных задач при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Владеть:</i> – <i>навыками применения системного подхода при изучении истории России и мира для решения поставленных задач при выполнении и защите ВКР</i></p>	<p><i>Знать:</i> – <i>информацию о достижениях современной исторической науки и смежных гуманитарных дисциплин при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Уметь:</i> – <i>осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации по истории России и мира для решения поставленных задач при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Владеть:</i> – <i>навыками применения системного подхода при изучении истории России и мира для решения поставленных задач при выполнении и защите ВКР</i></p>
<p>УК-1.4. Аргументированно формирует собственные суждения и оценки, отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p>	<p><i>Знать:</i> – <i>основные факторы развития России, методологию критического анализа фактического и теоретического материала при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Уметь:</i> – <i>аргументировано формулировать собственные суждения и критические оценки с учетом</i></p>	<p><i>Знать:</i> – <i>основные факторы развития России, методологию критического анализа фактического и теоретического материала при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Уметь:</i> – <i>аргументировано формулировать собственные суждения и критические оценки с учетом</i></p>	<p><i>Знать:</i> – <i>основные факторы развития России, методологию критического анализа фактического и теоретического материала при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Уметь:</i> – <i>аргументировано формулировать собственные суждения и критические оценки с учетом</i></p>

	<p><i>закономерностей исторического развития России и её роли в мировой цивилизации при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <p><i>– навыками грамотной и логичной аргументации при высказывании собственных суждений и оценок для решения поставленных задач в рамках выполнения и защиты ВКР.</i></p>	<p>закономерностей исторического развития России и её роли в мировой цивилизации при выполнении и защите ВКР.</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p><i>– навыками грамотной и логичной аргументации при высказывании собственных суждений и оценок для решения поставленных задач в рамках выполнения и защиты ВКР.</i></p>	<p>закономерностей исторического развития России и её роли в мировой цивилизации при выполнении и защите ВКР.</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p><i>– навыками грамотной и логичной аргументации при высказывании собственных суждений и оценок для решения поставленных задач в рамках выполнения и защиты ВКР.</i></p>
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах			
<p>УК-5.1 Анализирует проблемы общества с позиций этики и философских знаний</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p><i>– основные проблемы общественного развития; этапы становления философского знания, их проникновения в межкультурное разнообразие общества; специфику образования и функционирования общественных структур в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</i></p> <p><i>- основные проблемы общественного развития; этапы становления социологического знания, их проникновения в межкультурное разнообразие общества; специфику образования и функционирования общественных структур в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <p><i>– использовать знания по философии при</i></p>	<p><i>Знать:</i></p> <p><i>– основные проблемы общественного развития; этапы становления философского знания, их проникновения в межкультурное разнообразие общества; специфику образования и функционирования общественных структур в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</i></p> <p><i>- основные проблемы общественного развития; этапы становления социологического знания, их проникновения в межкультурное разнообразие общества; специфику образования и функционирования общественных структур в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <p><i>– использовать знания по философии при</i></p>	<p><i>Знать:</i></p> <p><i>– основные проблемы общественного развития; этапы становления философского знания, их проникновения в межкультурное разнообразие общества; специфику образования и функционирования общественных структур в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</i></p> <p><i>- основные проблемы общественного развития; этапы становления социологического знания, их проникновения в межкультурное разнообразие общества; специфику образования и функционирования общественных структур в социально-историческом, этическом и философском контекстах.</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <p><i>– использовать знания по философии при</i></p>

<p>УК-5.2</p> <p>Анализирует современные проблемы общества на основе знания истории</p>	<p>Знать:</p> <p>– основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, ее место и роль в истории человечества и в современном мире; историю и развитие мировой культуры, место России и ее роль в мировой культуре, специфику и многообразие культур народов;</p> <p>– основные закономерности и этапы мирового исторического развития; историю, развитие, специфику и многообразие культур народов мира.</p> <p>– основные закономерности развития истории техники и технологии пищевых производств, ее место и роль в обществе и современном мире;</p> <p><i>Уметь: – анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.</i></p> <p>– анализировать основные этапы и закономерности истории мировых цивилизаций; анализировать особенности социального</p>	<p>Знать:</p> <p>– основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, ее место и роль в истории человечества и в современном мире; историю и развитие мировой культуры, место России и ее роль в мировой культуре, специфику и многообразие культур народов;</p> <p>– основные закономерности и этапы мирового исторического развития; историю, развитие, специфику и многообразие культур народов мира.</p> <p>– основные закономерности развития истории техники и технологии пищевых производств, ее место и роль в обществе и современном мире;</p> <p><i>Уметь: – анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.</i></p> <p>– анализировать основные этапы и закономерности истории мировых цивилизаций; анализировать особенности социального взаимодействия с</p>	<p>Знать:</p> <p>– основные закономерности исторического процесса, этапы исторического развития России, ее место и роль в истории человечества и в современном мире; историю и развитие мировой культуры, место России и ее роль в мировой культуре, специфику и многообразие культур народов;</p> <p>– основные закономерности и этапы мирового исторического развития; историю, развитие, специфику и многообразие культур народов мира.</p> <p>– основные закономерности развития истории техники и технологии пищевых производств, ее место и роль в обществе и современном мире;</p> <p><i>Уметь: – анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.</i></p> <p>– анализировать основные этапы и закономерности истории мировых цивилизаций; анализировать особенности социального взаимодействия с</p>
---	---	--	--

	<p><i>взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.</i></p> <p>– <i>анализировать основные этапы и закономерности развития истории техники и технологии, определять ее место и роль в обществе и современном мире</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>– <i>навыками адекватной оценки места и роли своей страны в истории человечества и в современном мире.</i></p> <p>– <i>навыками адекватной оценки места и роли истории человечества в современном мире.</i></p> <p>– <i>навыками адекватной оценки места истории техники и технологии в современном мире</i></p>	<p>учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.</p> <p>– анализировать основные этапы и закономерности развития истории техники и технологии, определять ее место и роль в обществе и современном мире.</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>– <i>навыками адекватной оценки места и роли своей страны в истории человечества и в современном мире.</i></p> <p>– <i>навыками адекватной оценки места и роли истории человечества в современном мире.</i></p> <p>– <i>навыками адекватной оценки места истории техники и технологии в современном мире</i></p>	<p>учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей.</p> <p>– анализировать основные этапы и закономерности развития истории техники и технологии, определять ее место и роль в обществе и современном мире</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>– <i>навыками адекватной оценки места и роли своей страны в истории человечества и в современном мире.</i></p> <p>– <i>навыками адекватной оценки места и роли истории человечества в современном мире.</i></p> <p>– <i>навыками адекватной оценки места истории техники и технологии в современном мире</i></p>
<p>УК-5.3. Воспринимает межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>– <i>факторы, подтверждающие межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте, общее и особенное в развитии истории России и всеобщей истории при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>– <i>анализировать закономерности и особенности российского социально-исторического развития для анализа отечественной истории и культуры и восприятия международного разнообразия общества и в этическом и философском</i></p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>– <i>факторы, подтверждающие межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте, общее и особенное в развитии истории России и всеобщей истории при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>– <i>анализировать закономерности и особенности российского социально-исторического развития для анализа отечественной истории и культуры и восприятия международного разнообразия общества и в этическом и философском</i></p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>– <i>факторы, подтверждающие межкультурное разнообразие общества в социально-историческом контексте, общее и особенное в развитии истории России и всеобщей истории при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>– <i>анализировать закономерности и особенности российского социально-исторического развития для анализа отечественной истории и культуры и восприятия международного разнообразия общества и в этическом и философском</i></p>

	<p>контекстах при выполнении и защите ВКР.</p> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками оценки места и роли России в истории человечества и в современном мире; восприятие межкультурного разнообразия общества в социально историческом, этическом и философском контекстах и традиций при решении задач, стоящих в ходе выполнения ВКР. 	<p>контекстах при выполнении и защите ВКР.</p> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками оценки места и роли России в истории человечества и в современном мире; восприятие межкультурного разнообразия общества в социально историческом, этическом и философском контекстах и традиций при решении задач, стоящих в ходе выполнения ВКР. 	<p>контекстах при выполнении и защите ВКР.</p> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками оценки места и роли России в истории человечества и в современном мире; восприятие межкультурного разнообразия общества в социально историческом, этическом и философском контекстах и традиций при решении задач, стоящих в ходе выполнения ВКР.
<p>УК-5.4. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – основы социальных и культурных различий, историческое наследие и российские традиции при обосновании технологии пищевых производств из животного сырья. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – толерантно воспринимать социальные и культурные различия, использовать российские традиции при обосновании темы ВКР и технологии в рамках дипломного проектирования. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками уважительного отношения к историческому наследию и культурным традициям при обосновании технологии пищевых производств животного происхождения, включая традиционные и современные технологии, в рамках подготовки и защиты ВКР. 	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – основы социальных и культурных различий, историческое наследие и российские традиции при обосновании технологии пищевых производств из животного сырья. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – толерантно воспринимать социальные и культурные различия, использовать российские традиции при обосновании темы ВКР и технологии в рамках дипломного проектирования. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками уважительного отношения к историческому наследию и культурным традициям при обосновании технологии пищевых производств животного происхождения, включая традиционные и современные технологии, в рамках подготовки и защиты ВКР. 	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – основы социальных и культурных различий, историческое наследие и российские традиции при обосновании технологии пищевых производств из животного сырья. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – толерантно воспринимать социальные и культурные различия, использовать российские традиции при обосновании темы ВКР и технологии в рамках дипломного проектирования. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками уважительного отношения к историческому наследию и культурным традициям при обосновании технологии пищевых производств животного происхождения, включая традиционные и современные технологии, в рамках подготовки и защиты ВКР.
<p>УК-5.5. Находит и использует</p>	<p><i>Знать:</i></p>	<p><i>Знать:</i></p>	<p><i>Знать:</i></p>

<p>необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p>	<p>– культурные особенности и традиции различных социальных групп, в том числе в питании и пищевых технологиях, в рамках выполнения и защиты ВКР.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>– <i>находить информацию о культурных традициях, необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими социальными группами, использовать её при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>– <i>навыками самостоятельного критического мышления на основе знаний культурных особенностей и традиций различных социальных групп при выполнении и защите ВКР.</i></p>	<p>– культурные особенности и традиции различных социальных групп, в том числе в питании и пищевых технологиях, в рамках выполнения и защиты ВКР.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>– <i>находить информацию о культурных традициях, необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими социальными группами, использовать её при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>– <i>навыками самостоятельного критического мышления на основе знаний культурных особенностей и традиций различных социальных групп при выполнении и защите ВКР.</i></p>	<p>– культурные особенности и традиции различных социальных групп, в том числе в питании и пищевых технологиях, в рамках выполнения и защиты ВКР.</p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>– <i>находить информацию о культурных традициях, необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими социальными группами, использовать её при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>– <i>навыками самостоятельного критического мышления на основе знаний культурных особенностей и традиций различных социальных групп при выполнении и защите ВКР.</i></p>
<p>УК-5.6. Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>– <i>этапы исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира при выполнении и защите ВКР мировой истории и культурных традиций мира при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>– <i>проявлять уважительное отношение к историческому наследию и социальным традициям различных социальных групп с учетом исторического развития России в контексте культурных традиций мира в рамках дипломного проектирования.</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>– <i>развитым чувством гражданской ответственности и</i></p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>– <i>этапы исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира при выполнении и защите ВКР мировой истории и культурных традиций мира при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>– <i>проявлять уважительное отношение к историческому наследию и социальным традициям различных социальных групп с учетом исторического развития России в контексте культурных традиций мира в рамках дипломного проектирования.</i></p> <p><i>Владеть:</i></p>	<p><i>Знать:</i></p> <p>– <i>этапы исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира при выполнении и защите ВКР мировой истории и культурных традиций мира при выполнении и защите ВКР.</i></p> <p><i>Уметь:</i></p> <p>– <i>проявлять уважительное отношение к историческому наследию и социальным традициям различных социальных групп с учетом исторического развития России в контексте культурных традиций мира в рамках дипломного проектирования.</i></p> <p><i>Владеть:</i></p>

	<i>патриотизма при выполнении и защите ВКР.</i>	<i>– развитым чувством гражданственности и патриотизма при выполнении и защите ВКР.</i>	<i>– развитым чувством гражданственности и патриотизма при выполнении и защите ВКР.</i>
УК-5.7. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера	Знать: – фундаментальные принципы российской цивилизации ценностные ориентиры российского развития и гражданской позиции при выполнении и защите ВКР. Уметь: – сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано решать проблемы мировоззренческого характера при выполнении и защите ВКР. Владеть: – навыками аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общего и личностного характера при выполнении и защите ВКР.	Знать: – фундаментальные принципы российской цивилизации ценностные ориентиры российского развития и гражданской позиции при выполнении и защите ВКР. Уметь: – сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано решать проблемы мировоззренческого характера при выполнении и защите ВКР. Владеть: – навыками аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общего и личностного характера при выполнении и защите ВКР.	Знать: – фундаментальные принципы российской цивилизации ценностные ориентиры российского развития и гражданской позиции при выполнении и защите ВКР. Уметь: – сознательно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию, аргументировано решать проблемы мировоззренческого характера при выполнении и защите ВКР. Владеть: – навыками аргументированного обсуждения и решения проблем мировоззренческого, общего и личностного характера при выполнении и защите ВКР.
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов			
УК-8.1. Создает и поддерживает в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества	Знать: – способы поддержания безопасных условий жизнедеятельности в профессиональной деятельности при выполнении ВКР, необходимые для сохранения природной среды и устойчивого развития общества Уметь: – обеспечивать безопасные условия труда, идентифицировать при выполнении и защите ВКР, опасности в	Знать: – способы поддержания безопасных условий жизнедеятельности в профессиональной деятельности при выполнении ВКР, необходимые для сохранения природной среды и устойчивого развития общества Уметь: – обеспечивать безопасные условия труда, идентифицировать при выполнении и защите ВКР, опасности в профессиональной	Знать: – способы поддержания безопасных условий жизнедеятельности в профессиональной деятельности при выполнении ВКР, необходимые для сохранения природной среды и устойчивого развития общества Уметь: – обеспечивать безопасные условия труда, идентифицировать при выполнении и защите ВКР, опасности в профессиональной

	<p><i>профессиональной деятельности, описывать мероприятия по профилактике травматизма и профессиональных заболеваний, способы защиты персонала, населения и среды обитания.</i></p> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками выявления опасных условий в профессиональной деятельности при выполнении и защите ВКР, устранение проблем для обеспечения безопасных для человека и природы условий труда. 	<p>деятельности, описывать мероприятия по профилактике травматизма и профессиональных заболеваний, способы защиты персонала, населения и среды обитания.</p> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками выявления опасных условий в профессиональной деятельности при выполнении и защите ВКР, устранение проблем для обеспечения безопасных для человека и природы условий труда. 	<p>деятельности, описывать мероприятия по профилактике травматизма и профессиональных заболеваний, способы защиты персонала, населения и среды обитания.</p> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками выявления опасных условий в профессиональной деятельности при выполнении и защите ВКР, устранение проблем для обеспечения безопасных для человека и природы условий труда.
<p>УК-8.2. Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов, оказывает первую помощь пострадавшим</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – способы защиты производственного персонала при выполнении производственной деятельности и ВКР от возможных последствий, чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов и оказание им помощи. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать и оценивать сложившиеся чрезвычайные ситуации и военные конфликты с целью оказания помощи производственному персоналу в производственной деятельности в рамках выполнения и защиты ВКР. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками выбора способов и их использования для оказания помощи персоналу населению при возможных угрозах для жизни и здоровья человека при чрезвычайных 	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – способы защиты производственного персонала при выполнении производственной деятельности и ВКР от возможных последствий, чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов и оказание им помощи. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать и оценивать сложившиеся чрезвычайные ситуации и военные конфликты с целью оказания помощи производственному персоналу в производственной деятельности в рамках выполнения и защиты ВКР. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками выбора способов и их использования для оказания помощи персоналу населению при возможных угрозах для жизни и здоровья человека при чрезвычайных 	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – способы защиты производственного персонала при выполнении производственной деятельности и ВКР от возможных последствий, чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов и оказание им помощи. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать и оценивать сложившиеся чрезвычайные ситуации и военные конфликты с целью оказания помощи производственному персоналу в производственной деятельности в рамках выполнения и защиты ВКР. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками выбора способов и их использования для оказания помощи персоналу населению при возможных угрозах для жизни и здоровья человека при чрезвычайных

	<i>ситуациях и военных конфликтах в производственных условиях при выполнении и защите ВКР</i>	<i>ситуациях и военных конфликтах в производственных условиях при выполнении и защите ВКР</i>	<i>ситуациях и военных конфликтах в производственных условиях при выполнении и защите ВКР</i>
УК-8.3. Готов к выполнению воинского долга и обязанности по защите Родины в соответствии с законодательством Российской Федерации	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обязанности по защите Родины в соответствии с законодательством РФ при выполнении и защите ВКР. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>выполнять воинский долг и обязанности по защите Родины в соответствии с законодательством РФ давать оценку событиям с позиции патриота своего отечества при подготовке и защите ВКР.</i> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>навыками гражданской обороны и оказание первой медицинской помощи при необходимости в период выполнения и защите ВКР.</i> 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обязанности по защите Родины в соответствии с законодательством РФ при выполнении и защите ВКР. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>выполнять воинский долг и обязанности по защите Родины в соответствии с законодательством РФ давать оценку событиям с позиции патриота своего отечества при подготовке и защите ВКР.</i> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>навыками гражданской обороны и оказание первой медицинской помощи при необходимости в период выполнения и защите ВКР.</i> 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обязанности по защите Родины в соответствии с законодательством РФ при выполнении и защите ВКР. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>выполнять воинский долг и обязанности по защите Родины в соответствии с законодательством РФ давать оценку событиям с позиции патриота своего отечества при подготовке и защите ВКР.</i> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>навыками гражданской обороны и оказание первой медицинской помощи при необходимости в период выполнения и защите ВКР.</i>
УК-11 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.			
УК-11.1. Формирует нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и способы противодействия им в профессиональной деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционного поведения и противодействовать им в профессиональной деятельности при</i> 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и способы противодействия им в профессиональной деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционного поведения и противодействовать им в профессиональной деятельности при</i> 	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы формирования нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и способы противодействия им в профессиональной деятельности. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – <i>проявлять нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционного поведения и противодействовать им в профессиональной деятельности при</i>

	<p><i>выполнении и защите ВКР.</i> <i>Владеть:</i> – навыками применения норм антикоррупционного законодательства, способами противодействия экстремизму и терроризму в профессиональной деятельности при выполнении и защите ВКР.</p>	<p>выполнении и защите ВКР. <i>Владеть:</i> – навыками применения норм антикоррупционного законодательства, способами противодействия экстремизму и терроризму в профессиональной деятельности при выполнении и защите ВКР.</p>	<p>выполнении и защите ВКР. Владеть: – навыками применения норм антикоррупционного законодательства, способами противодействия экстремизму и терроризму в профессиональной деятельности при выполнении и защите ВКР.</p>
<p>УК-11.2. Способен противодействовать проявлениям экстремизма, терроризма профессиональной деятельности.</p>	<p>Знать: – способы противодействия к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и способы противодействия им в профессиональной деятельности. <i>Уметь:</i> – проявлять противодействия к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционного поведения и противодействовать им в профессиональной деятельности при выполнении и защите ВКР. <i>Владеть:</i> – навыками противодействия обеспечения личной безопасности при проявлениях экстремизма и терроризма в профессиональной деятельности в рамках выполнения и защите ВКР.</p>	<p>Знать: – способы противодействия к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и способы противодействия им в профессиональной деятельности. Уметь: – проявлять противодействия к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционного поведения и противодействовать им в профессиональной деятельности при выполнении и защите ВКР. <i>Владеть:</i> – навыками противодействия обеспечения личной безопасности при проявлениях экстремизма и терроризма в профессиональной деятельности в рамках выполнения и защите ВКР.</p>	<p>Знать: – способы противодействия к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционного поведения и способы противодействия им в профессиональной деятельности. Уметь: – проявлять противодействия к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупционного поведения и противодействовать им в профессиональной деятельности при выполнении и защите ВКР. Владеть: – навыками противодействия обеспечения личной безопасности при проявлениях экстремизма и терроризма в профессиональной деятельности в рамках выполнения и защите ВКР.</p>