

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ И.С.ТУРГЕНЕВА»

«УТВЕРЖДАЮ»



О.В.Пилипенко

2017 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки
19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Направленность (профиль)
ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

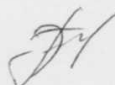
Утверждена на заседании
Ученого совета ОГУ имени И.С. Тургенева
Протокол № 16 от «30» 06 2017 г.

Орел, 2017

Образовательная программа высшего образования (уровень высшего образования: бакалавриат) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль): Технология молока и молочных продуктов разработана в ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» марта 2015 г. № 199.

Образовательная программа высшего образования рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 13 от «23» июня 2017 г.).

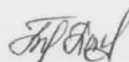
Заведующий кафедрой



Н.А. Березина

Образовательная программа высшего образования рассмотрена и одобрена на заседании Ученого совета института биотехнологии и биоинженерии (протокол № 12 от «26» июня 2017 г.).

Директор института



Т.С. Бычкова

Содержание

1 Общие характеристика образовательной программы	4
1.1 Цели (миссия) образовательной программы.....	4
1.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам	4
1.3 Формы и сроки получения образования по программе.....	4
1.4 Объем основной образовательной программы	4
1.5 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения данной образовательной программы	4
1.6 Язык реализации образовательной программы.....	4
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника	5
2.1. Область профессиональной деятельности выпускников	5
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников	5
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускников.....	6
3 Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	7
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной образовательной программы	65
4.1 Учебный план	65
4.2 Календарный учебный график.....	65
4.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)	65
4.4 Программы практик	67
4.5 Программа государственной итоговой аттестации	68
5 Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы.....	68
5.1 Кадровое обеспечение образовательной программы	68
5.2 Материально-техническое обеспечение образовательной программы.....	69
5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы	70
6. Характеристика среды, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.....	72
7. Оценка качества освоения образовательной программы	74
8. Список разработчиков образовательной программы	75
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Календарный учебный график	
Приложение 3. Рабочие программы дисциплин (модулей)	
Приложение 4. Программы практик	
Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации	

1 Общие характеристика образовательной программы

1.1 Цели (миссия) образовательной программы

Основная образовательная программа бакалавриата имеет своей целью методическое обеспечение реализации ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и на этой основе развитие у студентов социально-личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки, способствующих его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

1.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам

По результатам освоения основной образовательной программы присваивается квалификация «бакалавр».

1.3 Формы и сроки получения образования по программе

Образовательная программа реализуется в очной форме. Срок получения образования 4 года.

1.4 Объем основной образовательной программы

Объем основной образовательной программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц.

1.5 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения данной образовательной программы

К освоению программы бакалавриата допускаются лица, имеющие документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

1.6 Язык реализации образовательной программы

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», включает:

- участие в организации и проведении технологических процессов;
- проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов;
- участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;
- осуществление контроля соблюдения экологической чистоты производственных процессов;
- участие в разработке новых видов продукции и технологий в области здорового питания населения на основе научных исследований;
- участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;
- переработку и хранение продовольственного сырья животного происхождения на пищевых предприятиях;
- эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий;
- разработку рецептур, технологий и нормативной документации производства новых продуктов питания;
- организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются:

пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты,

продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки, технологическое оборудование, приборы;

нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила, международные стандарты;

методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов, простые инструменты качества, системы качества, базы данных технологического, технического характера;

данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускников

Профессиональная деятельность выпускника по направлению подготовки прикладного бакалавриата 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» имеет практико-ориентированные, прикладные виды профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- научно-исследовательская.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускников

Выпускник, освоивший программу бакалавриата по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

в рамках производственно-технологической деятельности:

- участие в разработке и осуществление и технологических процессов;
- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
- организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
- оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;
- участие в работах по внедрению новых видов сырья , современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;
- контроль, соблюдение технологической дисциплины;
- подбор и размещение технологического оборудования;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на конкурентоспособность продукции производства и рентабельность предприятия;
- оценка инновационного потенциала новой продукции;
- подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках;

- контроль соблюдения экологической безопасности производства.
в рамках научно-исследовательской деятельности:
- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
- постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, анализ результатов;
- проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчётов и научных публикаций;
- составление отчёта по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок.

3 Планируемые результаты освоения образовательной программы

В результате освоения основной образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции. Компетенции выпускников (требуемые результаты освоения образовательных программ) и индикаторы их достижения представлены в таблице 1.

Соответствие компетенций и составных частей ОП представлено в матрице компетенций (таблица 2).

Результат процесса декомпозиции компетенции выпускника образовательной программы на планируемые результаты обучения (знания, умения, владение), характеризующие этапы формирования требуемой компетенции в процессе освоения обучающимся образовательной программы представлен в картах компетенций (таблица 3).

Результаты обучения определяются на основе требуемых компетенций выпускника, а также на основе требований к необходимым знаниям, умениям, трудовым действиям, предъявляемым для выбранных трудовых функций.

Таблица 1 - Компетенции выпускников (требуемые результаты освоения образовательных программ) и индикаторы их достижения

Категория компетенции	Код компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции (для планирования результатов обучения по образовательной программе)
1	2	3	4
ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ	ОК-1	способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	знать: историю развития философских знаний; основные направления, проблемы, теории и методы философии, этапы развития философии при формировании мировоззрения уметь: применять и использовать накопленный человеческий опыт в области философии в практической деятельности; использовать научное мировоззрение, умение сравнивать различные философские концепции по заданной проблеме владеть: методологией применения философских учений, поиском и систематизацией полученных знаний.
	ОК-2	способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	знать: закономерности исторического развития общества; основные события, главные исторические факты, даты, имена исторических деятелей уметь: применять и использовать накопленный человеческий опыт общественного развития в практической деятельности; анализировать факты, процессы, явления исторического процесса, выражать свою точку зрения владеть: навыками, методами анализа исторических процессов, методологией применения знаний в данной области в своей практической деятельности.
	ОК-3	способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	знать: основные законы экономики; роль экономики, экономических циклов в развитии страны и общества, уметь: применять и использовать накопленный человеческий опыт в области экономики в практической деятельности; осуществлять поиск, сбор, хранение и обработку экономической информации для подготовки экономических решений в своей профессиональной деятельности владеть: методологией применения знаний в области экономики на практике, приемами анализа экономических процессов; способностью работать в коллективе; навыками работы с нормативной документацией; современным экономическим мышлением
	ОК-4	способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	знать: основы юриспруденции; уметь: применять и использовать знания в области юриспруденции в своей практической работе; владеть: методологией применения знаний в области юриспруденции в своей практической работе. методами познания, необходимыми для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций
	ОК-5	способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач	знать: основы лексики и грамматики русского и иностранного языка; основные закономерности взаимодействия человека и общества; языковые средства общения на иностранном языке уметь: осуществлять перевод специальной литературы с иностранного языка; использовать

		межличностного и межкультурного взаимодействия	различные формы устной и письменной коммуникации на иностранном языке в учебной и профессиональной деятельности владеть: навыками устной речи на русском и иностранном языке для межличностного и межкультурного общения, приемами поиска, систематизации и свободного изложения материала из зарубежных источников
	ОК-6	способность работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	знать: теоретические основы общественной психологии; этические и эстетические нормы собственной профессии, способы организации трудового процесса уметь: находить компромиссные решения и выход из конфликтных ситуаций; адаптироваться в профессиональном коллективе, подбирать партнеров для эффективной работы в команде владеть: методологией психологического взаимодействия в трудовом коллективе.
	ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию	знать: основы современных образовательных технологий, техник и практик корректирования психофизической организации личности; уметь: анализировать, синтезировать и критически резюмировать информацию; находить творческие решения производственных задач; владеть: методологией освоения инновационных образовательных технологий.
	ОК-8	способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	знать: физиологию организма человека; историю развития спорта, особенности воспитания физических качеств для занятий по различным оздоровительным системам и конкретным видам спорта уметь: применять средства и методы физкультуры с пользой для общества и своего физического и духовного здоровья, для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни владеть: методологией применения физических упражнений для гармоничного развития личности, готовностью к достижению должного уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.
	ОК-9	готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	знать: правовые, нормативно-технические и организационные основы знаний в области безопасности и жизнедеятельности уметь: своевременно обеспечить защиту производственного персонала и себя лично от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий; владеть: методологией обеспечения защитой от последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ	ОПК-1	способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности	знать: основы информационной и библиографической культуры, основные направления и проблематику современных информационно-коммуникационных технологий уметь: решать стандартные задачи профессиональной деятельности, сравнивать различных информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности владеть: навыками решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
	ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	знать: основы технологических процессов производства продукции питания различного назначения уметь: разрабатывать технологические процессы производства продукции питания владеть: навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

	ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	знать: основные требования, предъявляемые к готовой продукции уметь: использовать принципы технологического контроля качества готовой продукции владеть: методами технологического контроля качества готовой продукции
	ОПК-4	готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях	знать: основы и принцип работы различного технологического оборудования, применяемого на пищевых предприятиях уметь: эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях владеть: навыками эксплуатации различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ	в производственно-технологической деятельности		
	ПК-1	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	знать: требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты, ветеринарные нормы и правила; Основные параметры оценки на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам уметь: давать оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам; владеть: оценочной методологией, приемами и методами оценки на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам
	ПК-2	способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия	знать: основы знаний в области безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия; уметь: своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия; обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения владеть: методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия
	ПК-3	способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	знать: перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам; методологию анализа и систематизации информации уметь: находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования; владеть: методологией анализа и систематизации информации.
	ПК-4	способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	знать: основы метрологии, способов измерения, принципы измерения, наблюдения, описание проводимых измерений использующихся в конкретной предметной области; уметь: проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых измерений; владеть: методологией проведения инструментальных измерений, характерных для профессиональной области.
	ПК-5	способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль	знать: основные требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции, методы их контроля; уметь: использовать знания физико-химических, микробиологических основ и общих принципов производства продуктов из животного сырья; владеть: методологией определения параметров технологических процессов, свойств готовой продукции, вредных и токсичных веществ.

	качества готовой продукции	
ПК-6	способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	знать: перечень текущих информационных ресурсов, касающихся производственной деятельности, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам; уметь: находить и использовать текущую производственную информацию в управлении качеством продукции; владеть: методологией анализа и систематизации текущей информации.
ПК-7	способность обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	знать: требования к нормам расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции; уметь: теоретически и практически обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции; применить методологию норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции владеть: методологией норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.
ПК-8	способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты и пр.	знать: требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламентов и пр.; принципы разработки нормативной и технической документации; основные параметры оценки на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам уметь: разработать нормативную и техническую документацию, технические регламенты и пр.; владеть: методологией разработки.
ПК-9	готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	знать: требования, предъявляемые к экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; основные этапы осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции уметь: проводить оценку соответствия сырья и готовой продукции требованиям экологической и биологической безопасности; осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции владеть: методологией оценки соответствия требованиям экологической и биологической безопасности.
ПК-10	готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	знать: информационные ресурсы, содержащие сведения по инновационному технологическому оборудованию, новым видам приборов и техники, методам исследования; уметь: обосновывать выбор новых видов технологического оборудования, методов исследования, приборной техники; владеть: навыками освоения работы на новых видах приборов и технологического оборудования, с использованием новых методов исследования; навыками работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов

ПК-11	способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения	знать: основные понятия, термины и определения, объекты, субъекты, средства, методы; особенности в формировании технологических схем на стадии общей обработки сырья; общие процессы, лежащие в основе технологии производства продуктов животного происхождения, сущность и обоснование режимов этих процессов; иметь представление о методах и способах снижения бактериальной обсемененности молока; уметь: организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения владеть: навыками производственных расчетов и составления отчетов, оценки эффективности технологических операций; формирования пооперационных технологических схем; основными методиками проведения анализа.
ПК-12	готовность выполнять работы по рабочим профессиям	знать: технологический процесс выполняемой работы; рабочие инструкции и другие документы, регламентирующие выполнение соответствующих работ; правила технической эксплуатации и ухода за оборудованием, требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ, в том числе и по смежным операциям или процессам. уметь: выполнять работы по рабочим профессиям. владеть: навыками производства продуктов животного происхождения.
ПК-13	владение современными информационными технологиями, готовность использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	знать: современные информационные технологии и базы данных, пакеты прикладных программ уметь: использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов владеть: современными информационными технологиями и методами выполнения необходимых расчетов
в научно-исследовательской деятельности		
ПК-25	готовность использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований	знать: основы работы в локальных, корпоративных и глобальных сетях; основные пакеты прикладных программ, облегчающие разработку информационно-справочных систем; основные пакеты прикладных программ, облегчающие выполнение инженерных расчетов; уметь: использовать информационно-поисковые системы для нахождения нужной информации; использовать компьютерную графику при подготовке проектной документации; использовать стандартные пакеты прикладных компьютерных программ для решения практических задач; использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований; владеть: методами получения, хранения, обработки, передачи информации; технологиями поиска необходимой информации с использованием баз данных и Интернет; навыками использования наиболее распространенных пакетов прикладных программ, необходимых для выполнения конкретных расчетов, подготовки исходных данных, расчетов и анализа на основе типовых методов.

	ПК-26	способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты	<p>знать: основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;</p> <p>уметь: проводить эксперименты по заданной методике; анализировать результаты; разрабатывать математические, информационные и имитационные модели по тематике выполняемых исследований; анализировать, интерпретировать и обобщать полученные экспериментальные данные;</p> <p>владеть: методами организации эксперимента; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания.</p>
	ПК-27	способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	<p>знать: методы экспериментальной работы; приемы и методы постановки задач исследований</p> <p>уметь: ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований</p> <p>владеть: методами экспериментальной работы; навыками анализа и интерпретирования представления результатов научных исследований</p>
	ПК-28	способность организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	<p>знать: способы и методы защиты научно-исследовательских разработок; приемы и методы постановки задач проектирования</p> <p>уметь: проектировать разработки по заданной проблеме; организовать задачи и комплексы мероприятий для их решения</p> <p>владеть: методами проектирования научно-исследовательских работ по заданной проблеме, способы защиты разработок и интеллектуальной собственности</p>

Таблица 2 - Матрица соответствия компетенций и составных частей образовательной программы высшего образования по направлению 19.03.03 Технология продуктов животного происхождения

Наименование дисциплин (модулей), практик		Общекультурные компетенции (ОК)									Общепрофессиональные компетенции (ОПК)			
		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4
Б	Базовая часть													
Б1.Б.1	История		•				•	•						
Б1.Б.2	Математика							•						
Б1.Б.3	Информатика						•	•						
Б1.Б.4	Биология							•						
Б1.Б.5	Физическая культура+								•					
Б1.Б.6	Химия													
Б1.Б.6.1	Основы общей и неорганической химии							•		•				
Б1.Б.6.2	Аналитическая химия							•						
Б1.Б.6.3	Органическая химия							•						
Б1.Б.6.4	Физическая и коллоидная химия							•						
Б1.Б.7	Философия	•					•	•						
Б1.Б.8	Физика							•						
Б1.Б.9	Биохимия							•						
Б1.Б.10	Начертательная геометрия и инженерная графика							•						
Б1.Б.11	Социология		•				•	•						
Б1.Б.12	Логика						•	•	•					
Б1.Б.13	Культура речи и стилистика					•	•	•						
Б1.Б.14	Теплоэнергоснабжение предприятий													
Б1.Б.15	Безопасность жизнедеятельности									•				•
Б1.Б.16	Иностранный язык					•								
Б1.Б.17	Экономика			•	•			•						
Б1.Б.18	Метрология, стандартизация и сертификация													
Б1.Б.19	Автоматизированные системы управления							•						

Наименование дисциплин (модулей), практик		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4
Б1.Б.20	Техническая механика							•						
Б1.Б.21	Микробиология											•		
Б1.Б.22	Правоведение				•									
Б1.Б.23	Экология									•				
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств													•
Б1.Б.25	Менеджмент и маркетинг													
Б1.Б.26	Прикладная физическая культура								•					
В	Вариативная часть													
ОД	Общие дисциплины													
Б1.В.ОД.1	Технология масла животного											•	•	
Б1.В.ОД.2	Микробиология молока и молочных продуктов							•				•	•	
Б1.В.ОД.3	Санитария и гистология в молочной промышленности											•	•	
Б1.В.ОД.4	Введение в направление профессиональной деятельности									•		•		
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование молочной отрасли													•
Б1.В.ОД.6	Молочные продукты лечебно-профилактического назначения											•	•	
Б1.В.ОД.7	Основы повышения пищевой ценности и лечебно-профилактической направленности продуктов питания											•	•	
Б1.В.ДВ.8	Техно-химический и микробиологический контроль в молочной промышленности												•	
Б1.В.ОД.9	Физиология питания											•		
Б1.В.ОД.10	Биологическая безопасность продуктов питания животного происхождения											•	•	
Б1.В.ОД.11	Пищевая микробиология											•	•	
Б1.В.ОД.12	Переработка вторичного молочного сырья											•	•	
Б1.В.ОД.13	Химия и физика молока													

		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4
Б1.В.ОД.14	Общая технология отрасли										•	•		•
Б1.В.ОД.15	Технология молока и молочных продуктов													
Б1.В.ОД.15.1	Технология цельномолочной продукции и мороженого											•	•	
Б1.В.ОД.15.2	Технология сыра (натурального и плавленого)											•	•	
Б1.В.ОД.15.3	Технология молочных консервов (сухих и сгущенных)											•	•	
ДВ	Дисциплины по выбору													
Б1.В.ДВ.1	Пищевая химия											•		
Б1.В.ДВ.1	Химия пищи											•		
Б1.В.ДВ.3	Технология продуктов детского питания											•	•	
Б1.В.ДВ.3	Общая технология продуктов детского и диетического питания на молочной основе											•	•	
Б1.В.ДВ.4	Учёт и отчётность на предприятии молочной промышленности											•	•	
Б1.В.ДВ.4	Учёт сырья, припасов, материалов и готовой продукции											•	•	
Б1.В.ДВ.5	Органическая химия биологически активных веществ											•		
Б1.В.ДВ.5	Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов												•	
Б1.В.ДВ.6	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции											•	•	
Б1.В.ДВ.6	Современные методы исследования пищевых продуктов											•	•	
Б1.В.ДВ.8	Проектирование предприятий молочной промышленности													
Б1.В.ДВ.8	Проектирование предприятий отрасли											•		
Б1.В.ДВ.9	Экономика предприятия			•										
Б1.В.ДВ.9	Экономика и организация производства			•										
Б1.В.ДВ.10	Реология пищевых продуктов												•	
Б1.В.ДВ.10	Реология													

		ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4
Б1.В.ДВ.2	Этика деловых отношений						•	•						
Б1.В.ДВ.2	Психология управления и проблемы конфликтологии						•	•						
Б1.В.ДВ.2	Адаптационная специализированная дисциплина для лиц с ОВЗ						•	•						
Б1.В.ДВ.7	Моделирование рецептур инновационных молочных продуктов													
Б1.В.ДВ.7	Математическое моделирование рецептур традиционных и инновационных молочных продуктов													
ФТД	Факультативы					•						•	•	
Б1.В.ФТД.1	Структурообразование в пищевых системах											•	•	
Б1.В.ФТД.2	Иностранный язык в профессиональной деятельности					•								
Б2	Практики						•	•				•		
В	Вариативная часть						•	•				•		
Б2.В.1.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)							•						
Б2.В.1.2	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности							•						
Б2.В.2.1	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности						•							
Б2.В.2.2	Производственная практика (технологическая)						•					•		
Б2.В.2.3	Научно-исследовательская работа													
Б2.В.2.4	Производственная практика (преддипломная)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Б3	Государственная итоговая аттестация	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Б	Базовая часть							•				•		
Б3.Б.1	Подготовка ВКР							•				•		
Б3.Б.2	Защита ВКР	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

Продолжение таблицы 2

Наименование дисциплин (модулей), практик		Профессиональные компетенции (ПК)																
		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28
Б	Базовая часть																	
Б1.Б.1	История																	
Б1.Б.2	Математика																	
Б1.Б.3	Информатика																	
Б1.Б.4	Биология																	
Б1.Б.5	Физическая культура+																	
Б1.Б.6	Химия																	
Б1.Б.6.1	Основы общей и неорганической химии																	
Б1.Б.6.2	Аналитическая химия																	
Б1.Б.6.3	Органическая химия																	
Б1.Б.6.4	Физическая и коллоидная химия																	
Б1.Б.7	Философия																	
Б1.Б.8	Физика																	
Б1.Б.9	Биохимия																	
Б1.Б.10	Начертательная геометрия и инженерная графика																	
Б1.Б.11	Социология																	
Б1.Б.12	Логика																	
Б1.Б.13	Культура речи и стилистика																	
Б1.Б.14	Теплоэнергоснабжение предприятий		•															
Б1.Б.15	Безопасность жизнедеятельности		•						•									
Б1.Б.16	Иностранный язык																	
Б1.Б.17	Экономика																	
Б1.Б.18	Метрология, стандартизация и сертификация				•													

		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28
Б1.Б.19	Автоматизированные системы управления																	
Б1.Б.20	Техническая механика																	
Б1.Б.21	Микробиология					•												
Б1.Б.22	Правоведение																	
Б1.Б.23	Экология																	
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств					•					•							
Б1.Б.25	Менеджмент и маркетинг											•						
Б1.Б.26	Прикладная физическая культура																	
В	Вариативная часть	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
ОД	Общие дисциплины																	
Б1.В.ОД.1	Технология масла животного					•		•				•						
Б1.В.ОД.2	Микробиология молока и молочных продуктов					•												
Б1.В.ОД.3	Санитария и гистология в молочной промышленности	•								•								
Б1.В.ОД.4	Введение в направление профессиональной деятельности			•														
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование молочной отрасли										•							
Б1.В.ОД.6	Молочные продукты лечебно-профилактического назначения							•										
Б1.В.ОД.7	Основы повышения пищевой ценности и лечебно-профилактической направленности продуктов питания							•										
Б1.В.ДВ.8	Техно-химический и микробиологический контроль в молочной промышленности							•										
Б1.В.ОД.9	Физиология питания									•								
Б1.В.ОД.10	Биологическая безопасность продуктов питания животного происхождения								•	•								
Б1.В.ОД.11	Пищевая микробиология					•												

		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28
Б1.В.ОД.12	Переработка вторичного молочного сырья							•										
Б1.В.ОД.13	Химия и физика молока	•				•										•		
Б1.В.ОД.14	Общая технология отрасли	•																
Б1.В.ОД.15	Технология молока и молочных продуктов																	
Б1.В.ОД.15.1	Технология цельномолочной продукции и мороженого					•		•				•						
Б1.В.ОД.15.2	Технология сыра (натурального и плавленого)					•		•				•						
Б1.В.ОД.15.3	Технология молочных консервов (сухих и сгущенных)					•		•				•						
ДВ	Дисциплины по выбору																	
Б1.В.ДВ.1	Пищевая химия									•								
Б1.В.ДВ.1	Химия пищи									•								
Б1.В.ДВ.3	Технология продуктов детского питания					•		•										
Б1.В.ДВ.3	Общая технология продуктов детского и диетического питания на молочной основе					•		•										
Б1.В.ДВ.4	Учёт и отчётность на предприятии молочной промышленности						•											
Б1.В.ДВ.4	Учёт сырья, припасов, материалов и готовой продукции						•											
Б1.В.ДВ.5	Органическая химия биологически активных веществ											•						
Б1.В.ДВ.5	Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов									•								
Б1.В.ДВ.6	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции										•							•
Б1.В.ДВ.6	Современные методы										•							•

	исследования пищевых продуктов																	
Б1.В.ДВ.8	Проектирование предприятий молочной промышленности							•					•					
Б1.В.ДВ.8	Проектирование предприятий отрасли							•										
		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28
Б1.В.ДВ.9	Экономика предприятия													•				
Б1.В.ДВ.9	Экономика и организация производства													•				
Б1.В.ДВ.10	Реология пищевых продуктов					•												
Б1.В.ДВ.10	Реология					•												
Б1.В.ДВ.2	Этика деловых отношений													•				
Б1.В.ДВ.2	Психология управления и проблемы конфликтологии													•				
Б1.В.ДВ.2	Адаптационная специализированная дисциплина для лиц с ОВЗ																	•
Б1.В.ДВ.7	Моделирование рецептур инновационных молочных продуктов													•	•	•	•	
Б1.В.ДВ.7	Математическое моделирование рецептур традиционных и инновационных молочных продуктов													•	•	•	•	
ФТД	Факультативы							•					•					
Б1.В.ФТД.1	Структурообразование в пищевых системах							•					•					
Б1.В.ФТД.2	Иностранный язык в профессиональной деятельности																	
Б2	Практики						•	•	•						•	•	•	•
В	Вариативная часть	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Б2.В.1.1	Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)	•				•	•					•						

Б2.В.1.2	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности					•	•					•		•				
		ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-25	ПК-26	ПК-27	ПК-28
Б2.В.2.1	Производственная практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	•		•	•	•	•	•									•	
Б2.В.2.2	Производственная практика (технологическая)			•	•	•	•	•										
Б2.В.2.3	Научно-исследовательская работа	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Б2.В.2.4	Производственная практика (преддипломная)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Б3	Государственная итоговая аттестация	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Б	Базовая часть						•		•					•	•		•	•
Б3.Б.1	Подготовка ВКР						•		•					•	•		•	•
Б3.Б.2	Защита ВКР	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

Таблица 3 – Карты компетенций, формируемых у выпускника ОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ОК-1. Способность использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческих позиций
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: общекультурная компетенция выпускника образовательной программы уровня высшего образования: бакалавриат
ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ОК-1) – I	<ul style="list-style-type: none"> Философия 	<u>Знать:</u> основные направления, проблемы, теории и методы философии, содержание современных философских дискуссий по проблемам общественного развития З (ОК-1) – I
		<u>Уметь:</u> раскрывать смысл выдвигаемых идей на основе философских знаний У (ОК-1) – I
		<u>Владеть:</u> навыками использования философских и исторических знаний для формирования мировоззренческих позиций В (ОК-1) – I
Второй этап (ОК-1) – II	<ul style="list-style-type: none"> Философия Производственная практика (научно-исследовательская работа) Производственная практика (преддипломная практика) 	<u>Знать:</u> основные философские категории и специфику их понимания в различных исторических типах философии и авторских подходах З (ОК-1) – II
		<u>Уметь:</u> использовать научное мировоззрение для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений У (ОК-1) – II
		<u>Владеть:</u> приемами поиска, систематизации и свободного изложения материала на основе полученных знаний В (ОК-1) – II
Третий этап (уровень) (ОК-1) – III	<ul style="list-style-type: none"> Философия Подготовка ВКР 	<u>Знать:</u> практическую ценность определенных философских положений в формировании мировоззренческой позиции З (ОК-1) – III

	• Защита ВКР	<u>Уметь:</u> провести сравнение различных философских концепций по какой-либо проблеме У (ОК-1) –III
		<u>Владеть:</u> навыками выражения и обоснования собственной позиции В (ОК-1) –III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ОК-2. Способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: общекультурная компетенция выпускника образовательной программы уровня высшего образования: бакалавриат
ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ОК-2) – I	<ul style="list-style-type: none"> • История 	<u>Знать:</u> основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции З (ОК-2)–I
		<u>Уметь:</u> понимать, критически анализировать и использовать базовую историческую информацию У (ОК-2)–I
		<u>Владеть:</u> навыками работы с историческими источниками и критической литературой В (ОК-2)–I
Второй этап (ОК-2) – II	<ul style="list-style-type: none"> • История • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) 	<u>Знать:</u> историческую область знания в ее логической целостности и последовательности, предполагающих систематизацию основных принципов, законов, категорий; сущность, формы, функции исторического знания; законы развития социальных систем З (ОК-2)–II
		<u>Уметь:</u> ориентироваться в мировом историческом процессе; анализировать исторические факты, выражать и обосновывать свою позицию по отношению к историческому прошлому У (ОК-2) –II
		<u>Владеть:</u> основами исторического мышления; историческими методами анализа и исследования политических, экономических, социальных явлений и процессов В (ОК-2) –II
Третий этап (ОК-2) – III	<ul style="list-style-type: none"> • Социология • Защита ВКР 	<u>Знать:</u> движущие силы исторического процесса; место человека в обществе; основные события и процессы в социальнообществе З (ОК-2)–III
		<u>Уметь:</u> анализировать процессы и явления, происходящие в обществе, с исторической точки зрения; использовать полученные знания по истории в связи с профессиональной деятельностью У (ОК-2)–III
		<u>Владеть:</u> навыками работы с научно-методической литературой, отбора и систематизации исторических фактов и событий; навыками публичной речи, ведения дискуссии В (ОК-2)–III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ОК-3. Способность использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: общекультурная компетенция выпускника образовательной программы уровня высшего образования: бакалавриат
ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ОК-3) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Экономика и организация производства • Экономика и управление на предприятии 	<u>Знать:</u> специфику практического использования экономических знаний З (ОК-3) – I
		<u>Уметь:</u> применять экономическую терминологию У (ОК-3) – I
		<u>Владеть:</u> навыками сбора информации о методах и средствах экономических наук в условиях рыночной экономики В (ОК-3) – I
Второй этап (ОК-3) – II	<ul style="list-style-type: none"> • Экономика и организация производства • Экономика и управление на предприятии • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) 	<u>Знать:</u> приемы и способы обработки полученных результатов с использованием стандартных пакетов прикладных программ З (ОК-3) – II
		<u>Уметь:</u> применять основные экономические категории У (ОК-3) – II
		<u>Владеть:</u> методами экономических наук в условиях рыночной экономики на практике В (ОК-3) – II
Третий этап (ОК-3) – III	<ul style="list-style-type: none"> • Экономика и организация производства • Экономика и управление на предприятии • Защита ВКР 	<u>Знать:</u> теорию и историю экономических циклов, влияние цикличности на экономические параметры жизни людей З (ОК-3) – III
		<u>Уметь:</u> осуществлять поиск, сбор, хранение и обработку экономической информации для подготовки экономических решений в своей профессиональной деятельности, обеспечивающих повышение её эффективности У (ОК-3) – III
		<u>Владеть:</u> современным экономическим мышлением, позволяющим принимать оптимальные решения В (ОК-3) – III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ОК-4. Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: общекультурная компетенция выпускника образовательной программы уровня высшего образования: бакалавриат
ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ОК-4) –I	<ul style="list-style-type: none"> • Экономика • Правоведение 	<u>Знать:</u> права, свободы и обязанности человека и гражданина З (ОК-4) –I
		<u>Уметь:</u> использовать нормативно-правовые знания в различных сферах жизнедеятельности У (ОК-4) –I
		<u>Владеть:</u> навыками реализации и защиты своих прав В (ОК-4) –I
Второй этап (ОК-4) –II	<ul style="list-style-type: none"> • Правоведение • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) 	<u>Знать:</u> правовые нормы действующего законодательства, регулирующие отношения в различных сферах жизнедеятельности. З (ОК-4) –II
		<u>Уметь:</u> анализировать и оценивать информацию У (ОК-4) –II
		<u>Владеть:</u> навыками анализа нормативных актов, регулирующих отношения в различных сферах жизнедеятельности В (ОК-4) –II
Третий этап (ОК-4) –III	<ul style="list-style-type: none"> • Правоведение • Защита ВКР 	<u>Знать:</u> особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности З (ОК-4) –III
		<u>Уметь:</u> планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов проведённого анализа У (ОК-4) –III
		<u>Владеть:</u> навыками применения норм права в профессиональной деятельности В (ОК-4) –III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ОК-5. Способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: общекультурная компетенция выпускника образовательной программы уровня высшего образования: бакалавриат

Входной уровень знаний: знание лексики и грамматики русского языка.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)
Первый этап (ОК-5) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Иностранный язык • Культура речи и стилистика • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) 	<u>Знать:</u> лексический минимум общего и терминологического характера русского и изучаемого иностранного языков, правила речевого этикета и деловых отношений З (ОК-5) - I
		<u>Уметь:</u> грамотно строить свою устную и письменную речь У (ОК-5) – I
		<u>Владеть:</u> навыками логически и грамматически правильного выражения своих мыслей В (ОК-5) – I
Второй этап (ОК-5)– II	<ul style="list-style-type: none"> • Иностранный язык • Межкультурная коммуникация в профессиональной сфере общения 	<u>Знать:</u> специфическую терминологию (профессиональные термины и определения) русского и изучаемого иностранного языков З (ОК-5) – II
		<u>Уметь:</u> грамотно вести беседу на профессиональные темы У (ОК-5) – II
		<u>Владеть:</u> навыками логически и грамматически правильного построения докладов, устных и письменных сообщений, переводов В (ОК-5) – II
Третий этап (ОК-5) – III	<ul style="list-style-type: none"> • Иностранный язык • Культура речи и стилистика • Межкультурная коммуникация в профессиональной сфере общения • Защита ВКР 	<u>Знать:</u> основы делового общения с партнерами разных национальностей З (ОК-5) – III
		<u>Уметь:</u> вести деловые встречи и переговоры У (ОК-5) – III
		<u>Владеть:</u> навыками презентации информации В (ОК-5) – III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ОК-6. Способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этические, конфессиональные и культурные различия.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: общекультурная компетенция выпускника образовательной программы уровня высшего образования: бакалавриат

Входной уровень знаний: знание этикета.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)
Первый этап (ОК-6) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Философия • История • Социология • Логика • Информатика • Культура речи и стилистика • Психология управления и проблемы конфликтологии • Адаптационная специализированная дисциплина для лиц с ОВЗ 	<u>Знать:</u> основные этические, культурные и конфессиональные различия З (ОК-6) - I
		<u>Уметь:</u> толерантно воспринимать этические, культурные и конфессиональные различия У (ОК-6) – I
		<u>Владеть:</u> навыками построения деловых отношений с представителями разных культур В (ОК-6) – I
Второй этап (ОК-6)– II	<ul style="list-style-type: none"> • Культура речи и стилистика • Этика деловых отношений • Адаптационная специализированная дисциплина для лиц с ОВЗ • Технологическое предпринимательство • Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) 	<u>Знать:</u> правовые и социальные основы построения деловых отношений З (ОК-6) – II
		<u>Уметь:</u> работать в коллективе, соблюдать субординацию, управлять и подчиняться У (ОК-6) – II
		<u>Владеть:</u> технологиями построения корпоративной культуры, методами разрешения конфликтных ситуаций В (ОК-6) – II
Третий этап (ОК-6) – III	<ul style="list-style-type: none"> • Этика деловых отношений • Технологическое предпринимательство • Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) • Защита ВКР 	<u>Знать:</u> специфические особенности ведения беседы и построения деловых отношений с представителями различных культур З (ОК-6) – III
		<u>Уметь:</u> работать в команде У (ОК-6) – III
		<u>Владеть:</u> навыками ведения деловых бесед, переговоров, презентаций В (ОК-6) – III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ОК-7. Способность к самоорганизации и самообразованию.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: общекультурная компетенция выпускника образовательной программы уровня высшего образования: бакалавриат

Входной уровень знаний: знание терминов и законов естественнонаучных дисциплин.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)
Первый этап (ОК-7) – I	<ul style="list-style-type: none"> • История • Математика • Информатика • Начертательная геометрия • Логика • Культура речи и стилистика • Основы общей и неорганической химии • Философия • Физика • Социология • Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) 	<p><u>Знать:</u> закономерности происходящих процессов и явлений окружающего мира, основы организации личности З (ОК-7) - I</p>
		<p><u>Уметь:</u> объяснить природу происходящих событий У (ОК-7) – I</p>
		<p><u>Владеть:</u> навыками организации личного и рабочего времени В (ОК-7) – I</p>
Второй этап (ОК-7)– II	<ul style="list-style-type: none"> • Информатика • Биология • Аналитическая химия • Органическая химия • Техническая механика • Адаптационная специализированная дисциплина для лиц с ОВЗ • Экономика • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) 	<p><u>Знать:</u> Закономерности и принципы функционирования личности в социально-экономическом окружении З (ОК-7) – II</p>
		<p><u>Уметь:</u> выделять и характеризовать проблемы собственного развития , собирать и обрабатывать информацию У (ОК-7) – II</p>
		<p><u>Владеть:</u> навыками самоорганизации и развития личностных качеств В (ОК-7) – II</p>
Третий этап (ОК-7) –III	<ul style="list-style-type: none"> • Физическая и коллоидная химия • Биохимия • Автоматизированные системы управления • Технологическое предпринимательство 	<p><u>Знать:</u> возможные сферы и направления саморазвития и профессиональной реализации, пути использования творческого потенциала, организации личности</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка ВКР • Защита ВКР 	З (ОК-7) – III
		<u>Уметь:</u> формулировать цели профессионального и личного развития, анализировать и решать производственные задачи У (ОК-7) – III
		<u>Владеть:</u> приёмами планирования и реализации необходимых видов деятельности, методами и принципами образовательных технологий В (ОК-7) – III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ОК-8. Способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: общекультурная компетенция выпускника образовательной программы уровня высшего образования: бакалавриат

Входной уровень знаний: знание основных средств физической культуры.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)
Первый этап (ОК-8) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Логика • Физическая культура 	<u>Знать:</u> основные методы и средства самосовершенствования З (ОК-8) - I
		<u>Уметь:</u> самостоятельно применять методы и средства физической культуры для самооздоровления У (ОК-8) – I
		<u>Владеть:</u> методологией поддержания физической формы организма В (ОК-8) – I
Второй этап (ОК-8)– II	<ul style="list-style-type: none"> • Логика • Физическая культура • Прикладная физическая культура 	<u>Знать:</u> направления использования физических сил организма с целью саморазвития в профессиональной среде З (ОК-8) – II
		<u>Уметь:</u> реально оценить собственные силы и рационально использовать их для повышения результатов профессиональной деятельности У (ОК-8) – II
		<u>Владеть:</u> навыками оптимального использования физических сил для достижения профессиональных целей В (ОК-8) – II
Третий этап (ОК-8) – III	<ul style="list-style-type: none"> • Логика • Физическая культура • Прикладная физическая культура • Производственная практика (преддипломная практика) • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Защита ВКР 	<u>Знать:</u> Особенности эффективного выполнения двигательных действий, воспитание физических качеств для занятий по различным оздоровительным системам и конкретным видам спорта З (ОК-8) –III
		<u>Уметь:</u> Использовать личный опыт физкультурно-спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей для достижения жизненных и профессиональных целей У (ОК-8) –III
		<u>Владеть:</u> Владеть средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовки для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности В (ОК-8) –III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ОК-9. Готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: общекультурная компетенция выпускника образовательной программы уровня высшего образования: бакалавриат

Входной уровень знаний: знание основ экологии и безопасности жизнедеятельности.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)
Первый этап (ОК-9) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Химия • Основы общей и неорганической химии • Экология • Введение в направление профессиональной деятельности • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) 	<u>Знать:</u> основные поражающие факторы, технику безопасности З (ОК-9) - I
		<u>Уметь:</u> быстро и правильно определять вид опасности и оказывать помощь пострадавшим У (ОК-9) – I
		<u>Владеть:</u> навыками оказания первой помощи, организации защиты в чрезвычайных ситуациях В (ОК-9) – I
Второй этап (ОК-9)– II	<ul style="list-style-type: none"> • Безопасность жизнедеятельности 	<u>Знать:</u> принципы оказания безопасных профессиональных услуг З (ОК-9) – II
		<u>Уметь:</u> работать с нормативно-технологической документацией с целью организации безопасного процесса производства продукции питания У (ОК-9) – II
		<u>Владеть:</u> навыками организации безопасного производства продукции общественного питания и оказания услуг В (ОК-9) – II
Третий этап (ОК-9) – III	<ul style="list-style-type: none"> • Безопасность жизнедеятельности • Защита ВКР 	<u>Знать:</u> Правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности З (ОК-9) –III
		<u>Уметь:</u> Обеспечивать безопасность жизнедеятельности при осуществлении профессиональной деятельности и защите окружающей среды У (ОК-9) –III
		<u>Владеть:</u> Основными методами защиты производственного персонала и населения при возникновении ЧС В (ОК-9) –III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ОПК-1. Способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: общепрофессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Входной уровень знаний: знание основных терминов и определений естественнонаучных дисциплин.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)
Первый этап (ОПК-1) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Общая технология отрасли 	<u>Знать:</u> основы информационной и библиографической культуры З (ОПК-1) –I
		<u>Уметь:</u> Раскрыть смысл выдвигаемых задач У (ОПК-1) –I
		<u>Владеть:</u> Навыками работы с информационно-коммуникационными технологиями В (ОПК-1) –I
Второй этап (ОПК-1)– II	<ul style="list-style-type: none"> • Общая технология отрасли • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) 	<u>Знать:</u> Основные направления и различия информационно-коммуникационных З (ОПК-1) –II
		<u>Уметь:</u> Уметь провести сравнение различных информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности У (ОПК-1) –II
		<u>Владеть:</u> приемами применения информационно-коммуникационных технологий с учетом основных требований информационной безопасности В (ОПК-1) –II
Третий этап (ОПК-1) –III	<ul style="list-style-type: none"> • Общая технология отрасли • Защита ВКР 	<u>Знать:</u> Знать основные направления и проблематику современных информационно-коммуникационных технологий В (ОПК-1) –III
		<u>Уметь:</u> Уметь отметить практическую ценность определенных информационно-коммуникационных технологий В (ОПК-1) –III
		<u>Владеть:</u> Владеть навыками выражения и обоснования собственной позиции относительно современных информационно-коммуникационных технологий В (ОПК-1) –III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ОПК-2. Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: общепрофессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Входной уровень знаний: знание свойств сырья и готовой продукции питания

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)
Первый этап (ОПК-2) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Введение в направление профессиональной деятельности • Учёт сырья, припасов, материалов и готовой продукции • Органическая химия биологически активных веществ • Санитария и гистология в молочной промышленности • Технология цельномолочной продукции и мороженого • Технология сыра (натурального и плавленого) • Технология молочных консервов (сухих и сгущенных) • Микробиология молока и молочных продуктов • Физиология питания 	<p><u>Знать:</u> показатели, формирующие качество массовой продукции питания, параметры технологического процесса З (ОПК-2) - I</p>
		<p><u>Уметь:</u> организовать технологический процесс производства массовой продукции питания У (ОПК-2) – I</p>
		<p><u>Владеть:</u> навыками производства массовой продукции питания В (ОПК-2)-I</p>
Второй этап (ОПК-2) – II	<ul style="list-style-type: none"> • Биологическая безопасность продуктов питания животного происхождения • Учёт и отчетность на предприятиях молочной промышленности • Технология продуктов детского питания • Общая технология продуктов детского и диетического питания на молочной основе • Современные методы исследования пищевых продуктов • Пищевая химия Химия пищи • Учёт и отчётность на предприятии молочной промышленности Технология продуктов детского питания • Общая технология продуктов детского и диетического питания на молочной основе • Технология цельномолочной продукции и мороженого • Технология сыра (натурального и плавленого) • Технология молочных консервов (сухих и сгущенных) 	<p><u>Знать:</u> особенности производства продукции питания специального назначения З (ОПК-2) - II</p>
		<p><u>Уметь:</u> организовать технологический процесс производства продукции питания специального назначения У (ОПК-2) - II</p>
		<p><u>Владеть:</u> навыками производства продукции питания специального назначения и оптимизации технологических процессов В (ОПК-2) - II</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Современные методы исследования пищевых продуктов • Технологическое предпринимательство • Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) • Производственная практика (научно-исследовательская работа) 	
Третий этап (ОПК-2) – III	<ul style="list-style-type: none"> • Переработка вторичного молочного сырья • Структурообразование в пищевых системах • Производственная практика (технологическая) • Производственная практика (преддипломная практика) 	<u>Знать:</u> методологию подбора производимой продукции для предприятий молочной отрасли 3 (ОПК-2) - III
		<u>Уметь:</u> обосновывать эффективность предложений по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения У (ОПК-2) - III
		<u>Владеть:</u> навыками разработки обоснованных мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения В (ОПК-2) - III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ОПК-3. Способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: общепрофессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ОПК-3) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Санитария и гистология в молочной промышленности • Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов • Технология цельномолочной продукции и мороженого • Технология сыра (натурального и плавленого) • Технология молочных консервов (сухих и сгущенных) • Современные методы исследования пищевых продуктов • Биологическая безопасность продуктов питания животного происхождения 	<p><u>Знать:</u> Основные критерии и специфику осуществления технологического контроля качества готовой продукции З (ОПК-3) – I</p>
		<p><u>Уметь:</u> Раскрыть смысл содержания технической документации по осуществлению контроля качества готовой продукции У(ОПК-3) – I</p>
		<p><u>Владеть:</u> Навыками работы с технической документацией по осуществлению контроля качества готовой продукции В (ОПК-3) –I</p>
Второй этап (ОПК-3) –II	<ul style="list-style-type: none"> • Санитария и гистология в молочной промышленности • Учёт и отчётность на предприятии молочной промышленности • Учёт сырья, припасов, материалов и готовой продукции • Современные методы исследования пищевых продуктов • Биологическая безопасность продуктов питания животного происхождения • Поточно-механизированные линии молочного производства 	<p><u>Знать:</u> Основные принципы технологического контроля качества готовой продукции З (ОПК-3) –II</p>
		<p><u>Уметь:</u> Уметь отметить практическую ценность принципов технологического контроля качества готовой продукции У(ОПК-3) –II</p>
		<p><u>Владеть:</u> Принципами технологического контроля качества готовой продукции В (ОПК-3) –II</p>
Третий этап (ОПК-3) –III	<ul style="list-style-type: none"> • Производственный контроль в молочной промышленности • Санитария и гистология в молочной промышленности • Техно-химический и микробиологический контроль в молочной промышленности 	<p><u>Знать:</u> Основные требования, предъявляемые к готовой продукции В (ОПК-3) –III</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Переработка вторичного молочного сырья • Структурообразование в пищевых системах • Реология пищевых продуктов • Технология продуктов детского питания • Общая технология продуктов детского и диетического питания на молочной основе • Молочные продукты лечебно-профилактического назначения • Основы повышения пищевой ценности и лечебно-профилактической направленности продуктов питания • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) • Защита ВКР 	<p><u>Уметь:</u> Использовать принципы технологического контроля качества готовой продукции В (ОПК-3) –III</p>
	<p><u>Владеть:</u> Методами технологического контроля качества готовой продукции В(ОПК-3) –III</p>

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ОПК-4. Готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: общепрофессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ОПК-4) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Общая технология отрасли • Безопасность жизнедеятельности • Технологическое оборудование молочной отрасли 	<u>Знать:</u> Основную структуру и классификацию оборудования З (ОПК-4) – I
		<u>Уметь:</u> Раскрыть смысл основ и принципов работы различного технологического оборудования, применяемого на пищевых предприятиях. У (ОПК-4) – I
		<u>Владеть:</u> Информацией и принципах работы технологического В (ОПК-4) – I
Второй этап (ОПК-4) – II	<ul style="list-style-type: none"> • Процессы и аппараты пищевых производств • Поточно-механизированные линии молочного производства • Производственная практика (научно-исследовательская работа) 	<u>Знать:</u> основы технологических процессов на пищевых предприятиях З (ОПК-4) – II
		<u>Уметь:</u> Уметь подбирать различные виды технологического оборудования для различных процессов на пищевых предприятиях У (ОПК-4) – II
		<u>Владеть:</u> Приемами эксплуатации различных видов технологического оборудования В (ОПК-4) – II
Третий этап (ОПК-4) – III	<ul style="list-style-type: none"> • Технологическое оборудование молочной отрасли • Производственная практика (преддипломная практика) • Защита ВКР 	<u>Знать:</u> Знать принцип работы различного технологического оборудования, применяемого на пищевых предприятиях В (ОПК-4) – III
		<u>Уметь:</u> Уметь эксплуатировать различные виды технологического оборудования на пищевых предприятиях В (ОПК-4) – III
		<u>Владеть:</u> навыками эксплуатации различных видов технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях В (ОПК-4) – III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ

ПК-1. Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: профессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ПК-1) –I	<ul style="list-style-type: none"> • Химия и физика молока • Общая технология отрасли 	<u>Знать:</u> принципы ознакомления и работы с нормативной и технической документацией З (ОК-1) –I
		<u>Уметь:</u> Раскрыть смысл требований к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил У (ПК-1) –I
		<u>Владеть:</u> Навыками работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами В (ПК-1) –I
Второй этап (ПК-1) –II	<ul style="list-style-type: none"> • Химия и физика молока • Общая технология отрасли 	<u>Знать:</u> Основные параметры оценки на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам З (ПК-1) –II
		<u>Уметь:</u> Уметь провести оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам У (ПК-1) –II
		<u>Владеть:</u> Приемами оценки на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам, ветеринарным нормам и правилам В (ПК-1) –II
Третий этап (ПК-1) –III	<ul style="list-style-type: none"> • Химия и физика молока • Санитария и гистология в молочной промышленности 	<u>Знать:</u> Знать требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил З (ПК-1) –III

	<ul style="list-style-type: none"> • Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) • Защита ВКР 	<p><u>Уметь:</u> Уметь отметить практическое назначение нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил в производственном процессе У (ПК-1) –III</p> <hr/> <p><u>Владеть:</u> Владеть навыками оценочной методологии В (ПК-1) –III</p>
--	---	---

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ПК-2. Способность осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: профессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ПК-2) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Теплоэнергоснабжение предприятий • Производственная практика (научно-исследовательская работа) 	<p><u>Знать:</u> Основы безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия З (ПК-2) – I</p>
		<p><u>Уметь:</u> Раскрыть смысл нормативной документации по технике безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия У (ПК-2) – I</p>
		<p><u>Владеть:</u> Навыками работы с нормативной документацией по технике безопасности эксплуатации тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения предприятия В (ПК-2) – I</p>
Второй этап (ПК-2) – II	<ul style="list-style-type: none"> • Теплоэнергоснабжение предприятий • Безопасность жизнедеятельности 	<p><u>Знать:</u> Последовательность мероприятий по обеспечению защиты персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения З (ПК-2) – II</p>
		<p><u>Уметь:</u> Своевременно обеспечить защиту персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения У (ПК-2) – II</p>
		<p><u>Владеть:</u> Приемами своевременного обеспечения защиты персонала в аварийных случаях работы тепло-, энергооборудования и других объектах жизнеобеспечения В (ПК-2) – II</p>
Третий этап (ПК-2) – III	<ul style="list-style-type: none"> • Теплоэнергоснабжение предприятий • Безопасность жизнедеятельности 	<p><u>Знать:</u> Основные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия З (ПК-2) – III</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) • Производственная практика (преддипломная практика) • Защита ВКР 	<p><u>Уметь:</u> Осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия У (ПК-2) –III</p> <hr/> <p><u>Владеть:</u> Методологией обеспечения защиты персонала в экстренных случаях в работе тепло-, энергооборудования и других объектов жизнеобеспечения предприятия В (ПК-2) –III</p>
--	---	--

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ПК-3. Способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: профессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ПК-3) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Метрология, стандартизация и сертификация 	<u>Знать:</u> перечень информационных ресурсов, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам З (ПК-3) – I
		<u>Уметь:</u> Осуществлять поиск информационных ресурсов У (ПК-3) – I
		<u>Владеть:</u> Навыками работы с информационными ресурсами В (ПК-2) – I
Второй этап (ПК-3) – II	<ul style="list-style-type: none"> • Введение в направление профессиональной деятельности • Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) • Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) 	<u>Знать:</u> принципы поиска мест нахождения и способов доступа к информационным ресурсам З (ПК-3) – II
		<u>Уметь:</u> Уметь находить современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования У (ПК-3) – II
		<u>Владеть:</u> приемами поиска и использования современной научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования В (ПК-3) – II
Третий этап (ПК-3) – III	<ul style="list-style-type: none"> • Введение в направление профессиональной деятельности • ГИА • Защита ВКР 	<u>Знать:</u> методологию анализа и систематизации информации В (ПК-3) – III
		<u>Уметь:</u> находить и использовать современную научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования В (ПК-3) – III
		<u>Владеть:</u> методологией анализа и систематизации информации В (ПК-3) – III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ПК-4. Способность применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: профессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ПК-4) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Метрология, стандартизация и сертификация 	<p><u>Знать:</u> основы метрологии З (ПК-4) – I</p>
		<p><u>Уметь:</u> Осуществлять поиск информационных ресурсов по основам метрологии, способам измерения, использующихся в конкретной предметной области У (ПК-4) – I</p>
		<p><u>Владеть:</u> Навыками работы с основными принципами метрологии, способов измерения, использующихся в конкретной предметной области В (ПК-4) – I</p>
Второй этап (ПК-4) – II	<ul style="list-style-type: none"> • Метрология, стандартизация и сертификация • Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) • Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) 	<p><u>Знать:</u> принципы измерения, наблюдения, составлять описания проводимых измерений З (ПК-4) – II</p>
		<p><u>Уметь:</u> Уметь проводить измерения, наблюдения, составлять описания проводимых измерений У (ПК-4) – II</p>
		<p><u>Владеть:</u> приемами проведения измерения, наблюдения, составлять описания проводимых измерений В (ПК-4) – II</p>
Третий этап (ПК-4) – III	<ul style="list-style-type: none"> • Метрология, стандартизация и сертификация • Защита ВКР 	<p><u>Знать:</u> методы и способы измерения, использующихся в конкретной предметной области В (ПК-4) – III</p>
		<p><u>Уметь:</u> применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области В (ПК-4) – III</p>

		<u>Владеть:</u> методологией проведения инструментальных измерений, характерных для профессиональной области В (ПК-4) –III
--	--	---

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ПК-5. Способность организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: профессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ПК-5) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Микробиология, • Пищевая микробиология • Процессы и аппараты пищевых производств • Основы животноводства и гигиена получения молока • Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) • Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) 	<u>Знать:</u> основы метрологии, способов измерения, используемых в конкретной предметной области З (ПК-5) – I
		<u>Уметь:</u> применять основные требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции, методы их контроля У (ПК-5) – I
		<u>Владеть:</u> Навыками работы с основными методами контроля сырья, материалов, готовой продукции В (ПК-5) – I
Второй этап (ПК-5) – II	<ul style="list-style-type: none"> • Микробиология молока и молочных продуктов • Технология цельномолочной продукции и мороженого • Технология сыра (натурального и плавленого) • Технология молочных консервов (сухих и сгущенных) • Реология пищевых продуктов • Химия и физика молока • Производственная практика (технологическая практика) 	<u>Знать:</u> физико-химические, микробиологические основы и общие принципы производства продуктов из животного сырья З (ПК-5) – II
		<u>Уметь:</u> Уметь использовать знания физико-химических, микробиологических основ и общих принципов производства продуктов из животного сырья У (ПК-5) – II
		<u>Владеть:</u> физико-химическими, микробиологическими основами и общими принципами производства продуктов из животного сырья В (ПК-5) – II
Третий этап (уровень) (ПК-5) – III	<ul style="list-style-type: none"> • Технология масла животного • Технология продуктов детского питания • Общая технология продуктов детского и диетического питания на молочной основе • Производственная практика (технологическая практика) • Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной 	<u>Знать:</u> методологию определения параметров технологических процессов, свойств готовой продукции, вредных и токсичных веществ В (ПК-5) – III
		<u>Уметь:</u> применять метрологические принципы определения параметров технологических процессов, свойств готовой продукции, вредных и токсичных веществ В (ПК-5) – III

	<p>деятельности)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Производственная практика (преддипломная практика) • Защита ВКР 	<p><u>Владеть:</u> методологией определения параметров технологических процессов, свойств готовой продукции, вредных и токсичных веществ В (ПК-5) –III</p>
--	---	--

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ПК-6. Способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: профессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ПК-6) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Учет и отчетность на предприятии молочной промышленности • Учёт сырья, припасов, материалов и готовой продукции • Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) • Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) 	<u>Знать:</u> требования к текущим информационным ресурсам, касающимся производственной деятельности З (ПК-6) –I
		<u>Уметь:</u> Выделять основные требования к текущим информационным ресурсам, касающимся производственной деятельности У (ПК-6) –I
		<u>Владеть:</u> Навыками работы с информационными ресурсами, касающимся производственной деятельности В (ПК-6) –I
Второй этап (ПК-6)– II	<ul style="list-style-type: none"> • Производственная практика (технологическая практика) • Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 	<u>Знать:</u> Принципы поиска информационных ресурсов, касающихся производственной деятельности , способы доступа к информационным ресурсам З (ПК-6) –II
		<u>Уметь:</u> Уметь находить и использовать текущую производственную информацию в управлении качеством продукции У (ПК-6) –II
		<u>Владеть:</u> Приемами находить и использовать текущую производственную информацию в управлении качеством продукции В (ПК-6) –II
Третий этап (ПК-6)– III	<ul style="list-style-type: none"> • Технологическое предпринимательство • Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) • Производственная практика (технологическая) • Производственная практика (научно-исследовательская) 	<u>Знать:</u> Знать перечень текущих информационных ресурсов, касающихся производственной деятельности, место их нахождения, способы доступа к информационным ресурсам З (ПК-6) –III
		<u>Уметь:</u> дополнить модель Уметь обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

	<p>работа)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Производственная практика (преддипломная практика) • Подготовка ВКР • Защита ВКР 	<p>У (ПК-6) –III</p> <p><u>Владеть</u>:Знать, уметь, владеть методологией анализа и систематизации текущей производственной информации в управлении качеством продукции информации В (ПК-6) –III</p>
--	---	--

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ПК-7. Способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: профессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ПК-7) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Учет и отчетность на предприятии молочной промышленности • Учёт сырья, припасов, материалов и готовой продукции • Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) • Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) 	<u>Знать:</u> требования к нормам расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции З (ПК-7) –I
		<u>Уметь:</u> раскрыть смысл требований к нормам расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции У (ПК-7) –I
		<u>Владеть:</u> Навыками работы с нормативной и технической документацией В (ПК-7) –I
Второй этап (ПК-7)– II	<ul style="list-style-type: none"> • Производственная практика (технологическая практика) • Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) 	<u>Знать:</u> Приемы обоснования нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции З (ПК-7) –II
		<u>Уметь:</u> Уметь теоретически и практически обосновать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции У (ПК-7) –II
		<u>Владеть:</u> Приемами обоснования нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции В (ПК-7) –II
Третий этап (ПК-7)– III	<ul style="list-style-type: none"> • Технологическое предпринимательство • Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) • Производственная практика (технологическая) • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) • Подготовка ВКР • Защита ВКР 	<u>Знать:</u> Знать требования к нормам расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции В (ПК-7) –III
		<u>Уметь:</u> Уметь применять методологию норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции В (ПК-7) –III
		<u>Владеть:</u> методологией норм расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции. В (ПК-7) –III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ПК-8. Способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты и пр.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: профессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ПК-8) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Производственная практика (преддипломная практика) 	<u>Знать:</u> требования к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламенты и пр. 3 (ПК-8) –I
		<u>Уметь:</u> Раскрыть смысл требований к содержанию и оформлению нормативной и технической документации, регламентов, ветеринарных норм и правил. У (ПК-8) –I
		<u>Владеть:</u> Навыками работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами В (ПК-8) –I
Второй этап (ПК-8)– II	<ul style="list-style-type: none"> • Биологическая безопасность продуктов питания животного происхождения • Технологическое предпринимательство • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) 	<u>Знать</u> Основные параметры оценки на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам и пр. 3 (ПК-8) –II
		<u>Уметь:</u> провести оценку на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам и пр. У (ПК-8) –II
		<u>Владеть:</u> Приемами оценки на предмет соответствия продукции и технологий требованиям нормативной и технической документации, регламентам и пр. В (ПК-8) –II
Третий этап (ПК-8)– III	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка ВКР • Защита ВКР 	<u>Знать:</u> Знать принципы разработки нормативной и технической документации, технических регламентов и пр. В (ПК-8) –III
		<u>Уметь:</u> разработать нормативную и техническую документацию, технические регламенты и пр В (ПК-8) –III
		<u>Владеть:</u> Владеть методологией разработки В (ПК-8) –III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ПК-9. Готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: профессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ПК-9) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Безопасность жизнедеятельности • Биологическая безопасность продуктов питания животного происхождения • Пищевая химия • Химия пищи 	<u>Знать:</u> основы экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции З (ПК-9) –I
		<u>Уметь:</u> Раскрыть смысл нормативной документации по экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции У (ПК-9) –I
		<u>Владеть:</u> Навыками работы с нормативной документацией по экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции В (ПК-9) –I
Второй этап (ПК-9)– II	<ul style="list-style-type: none"> • Пищевая химия • Химия пищи • Безопасность жизнедеятельности • Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов • Санитария и гистология в молочной промышленности • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) 	<u>Знать:</u> Последовательность проведения оценки соответствия сырья и готовой продукции требованиям экологической и биологической безопасности З (ПК-9) –II
		<u>Уметь:</u> Проводить оценку качества сырьяУ (ПК-9) –II
		<u>Владеть:</u> приемами проведения оценки соответствия сырья и готовой продукции требованиям экологической и биологической безопасности В (ПК-9) –II
Третий этап (ПК-9)– III	<ul style="list-style-type: none"> • Пищевая химия • Химия пищи • Безопасность жизнедеятельности • Санитария и гистология в молочной промышленности • ГИА • Защита ВКР 	<u>Знать:</u> основные этапы осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции В (ПК-9) –III
		<u>Уметь:</u> проводить оценку соответствия сырья и готовой продукции требованиям экологической и биологической безопасности В (ПК-9) –III
		<u>Владеть:</u> методологией оценки соответствия требованиям экологической и биологической безопасности В (ПК-9) –III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ПК-10. Готовность осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: профессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ПК-10) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Процессы и аппараты пищевых производств • Поточно-механизированные линии молочного производства 	<u>Знать:</u> новые виды технологического оборудования, приборной техники, основываясь на информационные ресурсы 3 (ПК-10) –I
		<u>Уметь:</u> Подбирать основные виды технологического оборудования, приборные техники, методы исследования У (ПК-10) –I
		<u>Владеть:</u> Навыками работы с основными видами технологического оборудования, приборной техники, методами исследования В (ПК-10) –I
Второй этап (ПК-10)– II	<ul style="list-style-type: none"> • Методы исследования свойств сырья и готовой продукции • Современные методы исследования пищевых продуктов • Технологическое оборудование молочной отрасли • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) 	<u>Знать:</u> Знать новые виды приборов, техники и новые методы исследования В (ПК-10) –II
		<u>Уметь:</u> подобрать новые видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования В (ПК-10) –II
		<u>Владеть:</u> Навыками работы с новыми видами технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, навыками освоения новых видов приборной техники и методов исследования В (ПК-10) –II
Третий этап (ПК-10)– III	<ul style="list-style-type: none"> • Методы исследования свойств сырья и готовой продукции • Современные методы исследования пищевых продуктов • Технологическое оборудование молочной отрасли • Защита ВКР 	<u>Знать:</u> Информационные ресурсы по использованию инновационного технологического оборудования, технологических процессов, приборных техник, методов исследования 3 (ПК-10) – III
		<u>Уметь:</u> Уметь провести оценку эффективности использования технологического оборудования, приборные техники, методов исследования У (ПК-10) – III
		<u>Владеть:</u> Навыками оценки эффективности использования новых видов технологического

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ПК-11. Способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: профессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ПК-11) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Технология цельномолочной продукции и мороженого • Технология сыра (натурального и плавленого) • Технология молочных консервов (сухих и сгущенных) • Технология масла животного • Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) 	<p><u>Знать:</u> Основные понятия, термины и определения технологических схем производства продуктов питания животного происхождения З (ПК-11) – I</p>
		<p><u>Уметь:</u> Раскрыть смысл мероприятий по организации технологических операций в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения У(ПК-11) – I</p>
		<p><u>Владеть:</u> Навыками работы с литературой и нормативной документацией, регламентирующей порядок организации технологических операций в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения В (ПК-11) – I</p>
Второй этап (ПК-11)– II	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент и маркетинг • Технология цельномолочной продукции и мороженого • Технология сыра (натурального и плавленого) • Технология молочных консервов (сухих и сгущенных) • Технология масла животного • Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) 	<p><u>Знать:</u> Общие процессы, лежащие в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения З (ПК-11) – II</p>
		<p><u>Уметь:</u> провести сравнение различных концепций (подходов) при организации технологических операций в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения У(ПК-11) – II</p>
		<p><u>Владеть:</u> приемами поиска, систематизации законов и закономерностей, используемых при организации технологических операций в технологическом процессе производства продуктов питания животного происхождения В (ПК-11) – II</p>
Третий этап (ПК-11)– III	<ul style="list-style-type: none"> • Структурообразование в пищевых системах 	<p><u>Знать:</u> Сущность, обоснование режимов технологических процессов, методы и способы</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Производственная практика (технологическая практика) • Производственная практика (технологическая практика) Производственная практика (преддипломная практика) • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Защита ВКР 	снижения бактериальной обсемененности молока З (ПК-11) – III
		<u>Уметь:</u> провести сравнения различных концепций по проблеме выбора метода наиболее рационального способа организации технологического процесса на степень управления им У(ПК-11) – III
		<u>Владеть</u> Владеть навыками производственных расчетов, методиками проведения анализа, необходимом для решения производственных и исследовательских задач В (ПК-11) – III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ПК-12. Готовность выполнять работы по рабочим профессиям

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: профессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ПК-12) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Этика деловых отношений • Психология управления и проблемы конфликтологии • Проектирование предприятий молочной промышленности 	<p><u>Знать:</u> Рабочие инструкции , другую документацию, регламентирующую выполнение соответствующих работ З (ПК-12) – I</p>
		<p><u>Уметь:</u> Уметь выполнить работы и раскрыть смысл процессов, лежащих в основе выполняемых работ У (ПК-12) – I</p>
		<p><u>Владеть:</u> навыками работы с нормативной документацией, регламентирующей порядок проведения технологического процесса В (ПК-12) – I</p>
Второй этап (ПК-12)– II	<ul style="list-style-type: none"> • Этика деловых отношений • Проектирование предприятий молочной промышленности • Производственная практика (технологическая практика) • Производственная практика (технологическая практика) • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) 	<p><u>Знать:</u> Правила технической эксплуатации и уход за оборудованием З (ПК-12) – II</p>
		<p><u>Уметь:</u> Уметь оценить качество выполняемых работ У (ПК-12) – II</p>
		<p><u>Владеть:</u> Владеть приемами систематизации информации, помогающей провести оценку качества выполняемых работ по рабочим профессиям В (ПК-12) – II</p>
Третий этап (ПК-12)– III	<ul style="list-style-type: none"> • Этика деловых отношений • Проектирование предприятий молочной промышленности • Защита ВКР 	<p><u>Знать:</u> Требования, предъявляемые к качеству выполняемых работ на предприятиях молочной промышленности З (ПК-12) – III</p>
		<p><u>Уметь:</u> Применять, полученные знания на практике У (ПК-12) – III</p>
		<p><u>Владеть:</u> навыками производства продуктов животного происхождения В (ПК-12) – III</p>

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ПК-13. Владение современными информационными технологиями, готовность использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: профессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ПК-13) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Моделирование рецептур инновационных молочных продуктов • Математическое моделирование рецептур традиционных инновационных молочных продуктов • Экономика и организация производства • Экономика и управление на предприятии 	<u>Знать:</u> Основные базы данных З (ПК-13) –I
		<u>Уметь:</u> Использовать компьютерные технологии для работы с базой данных дУ (ПК-13) –I
		<u>Владеть:</u> Навыками работы с информационными технологиямиВ (ПК-13) –I
Второй этап (ПК-13)– II	<ul style="list-style-type: none"> • Моделирование рецептур инновационных молочных продуктов • Математическое моделирование рецептур традиционных инновационных молочных продуктов • Экономика и организация производства • Экономика и управление на предприятии • Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков) • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) 	<u>Знать:</u> Принципы поиска сетевых компьютерных технологий и баз данных в своей предметной области З (ПК-13) –II
		<u>Уметь:</u> использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной областиУ (ПК-13) –II
		<u>Владеть:</u> Приемами находить и использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной областиВ (ПК-13) –II
Третий этап (ПК-13)– III	<ul style="list-style-type: none"> • Моделирование рецептур инновационных молочных продуктов • Математическое моделирование рецептур традиционных инновационных молочных продуктов • Подготовка ВКР • Защита ВКР 	<u>Знать:</u> Знать пакеты прикладных программ, необходимые для выполнения необходимых расчетов В (ПК-13) –III
		<u>Уметь:</u> применять пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов В (ПК-13) –III
		<u>Владеть:</u> Методологией использования пакетов прикладных программ для выполнения необходимых расчетовВ (ПК-13) –III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ПК-25. Готовность использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: профессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ПК-25) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Моделирование рецептур инновационных молочных продуктов • Математическое моделирование рецептур традиционных и инновационных молочных продуктов • Технологическое предпринимательство • Производственная практика (технологическая практика) • Производственная практика (технологическая практика) • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) 	<u>Знать:</u> Основы работы в локальных и глобальных сетях 3 (ПК-25) – I
		<u>Уметь:</u> использовать методы математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований У (ПК-25) – I
		<u>Владеть:</u> методологией математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований В (ПК-25) – I
Второй этап (ПК-25) – II	<ul style="list-style-type: none"> • Моделирование рецептур инновационных молочных продуктов • Математическое моделирование рецептур традиционных и инновационных молочных продуктов 	<u>Знать:</u> Основные пакеты прикладных программ и методы инженерных расчетов 3 (ПК-25) – II
		<u>Уметь:</u> разрабатывать программы и их отдельные блоки для математического моделирования процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований У (ПК-25) – II
		<u>Владеть:</u> Технологиями поиска необходимой информации с использованием баз данных, технологией использования пакета прикладных программ В (ПК-25) – II
Третий этап (ПК-25) – III	<ul style="list-style-type: none"> • Моделирование рецептур инновационных молочных продуктов • Математическое моделирование рецептур традиционных и 	<u>Знать:</u> основные пакеты прикладных программ, используемый при разработке информационно-справочных систем и выполнении инженерных расчетов В (ПК-25) – III

	инновационных молочных продуктов <ul style="list-style-type: none"> • ГИА • Подготовка ВКР • Защита ВКР 	<u>Уметь:</u> строить математические модели объектов и процессов; использовать методы математического моделирования в профессиональной деятельности (ПК-25) – III
		<u>Владеть:</u> навыками математического моделирования, необходимыми для выполнения расчетов и задач на основе типовых методов (ПК-25) – III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ПК-26. Способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: профессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ПК-26) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Химия и физика молока • Моделирование рецептур инновационных молочных продуктов • Математическое моделирование рецептур традиционных и инновационных молочных продуктов • Технологическое предпринимательство 	<u>Знать:</u> методы контроля параметров, определяющих качество продукции, правила проведения испытаний сырья и готовой продукции З (ПК-26) – I
		<u>Уметь:</u> проводить эксперименты по заданной методике У (ПК-26) – I
		<u>Владеть:</u> методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания В (ПК-26) – I
Второй этап (ПК-26) – II	<ul style="list-style-type: none"> • Моделирование рецептур инновационных молочных продуктов • Математическое моделирование рецептур традиционных и инновационных молочных продуктов • Производственная практика (технологическая практика) • Производственная практика (технологическая практика) • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) 	<u>Знать:</u> основные способы и средства получения информации З (ПК-26) – II
		<u>Уметь:</u> разрабатывать математические, информационные и имитационные модели по тематике выполняемых исследований У (ПК-26) – II
		<u>Владеть:</u> методами организации эксперимента В (ПК-26) – II
Третий этап (ПК-26) – III	<ul style="list-style-type: none"> • Моделирование рецептур инновационных молочных продуктов • Математическое моделирование рецептур традиционных и инновационных молочных продуктов • Защита ВКР 	<u>Знать:</u> Способы обработки и хранения информации З (ПК-26) – III
		<u>Уметь:</u> анализировать, интерпретировать и обобщать полученные экспериментальные данные У (ПК-26) – III
		<u>Владеть:</u> методами анализа, интерпретации полученных экспериментальных данных В (ПК-26) – III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ПК-27. Способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: профессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ПК-27) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Методы исследования свойств сырья и готовой продукции • Современные методы исследования пищевых продуктов • Адаптационная специализированная дисциплина для лиц с ОВЗ 	<u>Знать:</u> Приемы постановки задач исследований З (ПК-27) – I
		<u>Уметь:</u> Организовать задачи и комплексы мероприятий для их решения У (ПК-27) – I
		<u>Владеть:</u> Навыками постановки задачи В (ПК-27) – I
Второй этап (ПК-27) – II	<ul style="list-style-type: none"> • Методы исследования свойств сырья и готовой продукции • Современные методы исследования пищевых продуктов • Адаптационная специализированная дисциплина для лиц с ОВЗ • Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) • Производственная практика (технологическая практика) • Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) • Производственная практика (технологическая практика) 	<u>Знать:</u> Приемы и методики выбора методов для экспериментальной работы З (ПК-27) – II
		<u>Уметь:</u> Выбирать методы для экспериментальной работы У (ПК-27) – II
		<u>Владеть:</u> Навыками выбора методов экспериментальной работы В (ПК-27) – II
Третий этап (ПК-27) – III	<ul style="list-style-type: none"> • Адаптационная специализированная дисциплина для лиц с ОВЗ • Технологическое предпринимательство • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Производственная практика (преддипломная практика) • Подготовка ВКР • Защита ВКР 	<u>Знать:</u> методы представления результатов научных исследований З (ПК-27) – III
		<u>Уметь:</u> Интерпретировать и представлять результаты научных исследований У (ПК-27) – III
		<u>Владеть:</u> методами обработки и представления результатов научных исследований В (ПК-27) – III

КАРТА КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Шифр и название КОМПЕТЕНЦИИ:

ПК-28. Способность организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КОМПЕТЕНЦИИ

Тип КОМПЕТЕНЦИИ: профессиональная компетенция выпускника образовательной программы по направлению подготовки высшего образования 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Этапы освоения компетенции	Дисциплина	Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенций)
Первый этап (ПК-28) – I	<ul style="list-style-type: none"> • Проектирование предприятий молочной промышленности • Проектирование предприятий отрасли • Подготовка ВКР 	<u>Знать:</u> Приемы и методы постановки задач проектирования З (ПК-28) – I
		<u>Уметь:</u> Организовать задачи и комплексы мероприятий для их решения У (ПК-28) – I
		<u>Владеть:</u> Навыками постановки задачи В (ПК-28) – I
Второй этап (ПК-28) – II	<ul style="list-style-type: none"> • Проектирование предприятий молочной промышленности • Проектирование предприятий отрасли • Производственная практика (преддипломная) • Подготовка ВКР 	<u>Знать:</u> Приемы и методики выбора методов для научной-исследовательской работы З (ПК-28) – II
		<u>Уметь:</u> Выбирать методы проектирования научной-исследовательской работы У (ПК-28) – II
		<u>Владеть:</u> Навыками выбора методов проектирования научной работы В (ПК-28) – II
Третий этап (ПК-28) – III	<ul style="list-style-type: none"> • Производственная практика (преддипломная практика) • Производственная практика (научно-исследовательская работа) • Подготовка ВКР • Защита ВКР 	<u>Знать:</u> Способы и методы защиты научно-исследовательских разработок З (ПК-28) – III
		<u>Уметь:</u> Представлять результаты проектов научных разработок У (ПК-28) – III
		<u>Владеть:</u> Способами представления проектов и защиты разработок интеллектуальной собственности В (ПК-28) – III

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной образовательной программы

Содержание и организация образовательного процесса при реализации образовательной программы регламентируется графиком учебного процесса, учебным планом направления подготовки бакалавриата; рабочими программами учебных дисциплин (модулей), материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, программами всех видов практик, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Учебный план

В учебном плане представлен перечень дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения.

В учебном плане выделяен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины (модуля) и практики указана форма промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план подготовки выпускника по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология молока и молочных продуктов представлен в приложении 1.

4.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указаны периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул.

График учебного процесса направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология молока и молочных продуктов представлен в приложении 2.

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Образовательная программа по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология молока и молочных продуктов содержит рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана согласно списка (Таблица 4):

Таблица 4 – Перечень рабочих программ дисциплин учебного плана

Код дисциплины	Наименование дисциплины
Б	Базовая часть
Б1.Б.1	История
Б1.Б.2	Математика
Б1.Б.3	Информатика
Б1.Б.4	Биология
Б1.Б.5	Физическая культура+
Б1.Б.6	Химия
Б1.Б.6.1	Основы общей и неорганической химии
Б1.Б.6.2	Аналитическая химия
Б1.Б.6.3	Органическая химия
Б1.Б.6.4	Физическая и коллоидная химия
Б1.Б.7	Философия
Б1.Б.8	Физика
Б1.Б.9	Биохимия
Б1.Б.10	Начертательная геометрия и инженерная графика
Б1.Б.11	Социология
Б1.Б.12	Логика
Б1.Б.13	Культура речи и стилистика
Б1.Б.14	Теплоэнергоснабжение предприятий
Б1.Б.15	Безопасность жизнедеятельности
Б1.Б.16	Иностранный язык
Б1.Б.17	Экономика
Б1.Б.18	Метрология, стандартизация и сертификация
Б1.Б.19	Автоматизированные системы управления
Б1.Б.20	Техническая механика
Б1.Б.21	Микробиология
Б1.Б.22	Правоведение
Б1.Б.23	Экология
Б1.Б.24	Процессы и аппараты пищевых производств
Б1.Б.25	Менеджмент и маркетинг
Б1.Б.26	Прикладная физическая культура
В	Вариативная часть
ОД	Общие дисциплины
Б1.В.ОД.1	Технология масла животного
Б1.В.ОД.2	Микробиология молока и молочных продуктов
Б1.В.ОД.3	Санитария и гистология в молочной промышленности
Б1.В.ОД.4	Введение в направление профессиональной деятельности
Б1.В.ОД.5	Технологическое оборудование молочной отрасли
Б1.В.ОД.6	Молочные продукты лечебно-профилактического назначения
Б1.В.ОД.7	Основы повышения пищевой ценности и лечебно-профилактической направленности продуктов питания
Б1.В.ДВ.8	Техно-химический и микробиологический контроль в молочной промышленности
Б1.В.ОД.9	Физиология питания
Б1.В.ОД.10	Биологическая безопасность продуктов питания животного происхождения
Б1.В.ОД.11	Пищевая микробиология
Б1.В.ОД.12	Переработка вторичного молочного сырья
Б1.В.ОД.13	Химия и физика молока

Код дисциплины	Наименование дисциплины
Б1.В.ОД.14	Общая технология отрасли
Б1.В.ОД.15	Технология молока и молочных продуктов
Б1.В.ОД.15.1	Технология цельномолочной продукции и мороженого
Б1.В.ОД.15.2	Технология сыра (натурального и плавленого)
Б1.В.ОД.15.3	Технология молочных консервов (сухих и сгущенных)
ДВ	Дисциплины по выбору
Б1.В.ДВ.1	Пищевая химия
Б1.В.ДВ.1	Химия пищи
Б1.В.ДВ.3	Технология продуктов детского питания
Б1.В.ДВ.3	Общая технология продуктов детского и диетического питания на молочной основе
Б1.В.ДВ.4	Учёт и отчётность на предприятии молочной промышленности
Б1.В.ДВ.4	Учёт сырья, припасов, материалов и готовой продукции
Б1.В.ДВ.5	Органическая химия биологически активных веществ
Б1.В.ДВ.5	Радиоактивные загрязнения пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.6	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
Б1.В.ДВ.6	Современные методы исследования пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.8	Проектирование предприятий молочной промышленности
Б1.В.ДВ.8	Проектирование предприятий отрасли
Б1.В.ДВ.9	Экономика предприятия
Б1.В.ДВ.9	Экономика и организация производства
Б1.В.ДВ.10	Реология пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.10	Реология
Б1.В.ДВ.2	Этика деловых отношений
Б1.В.ДВ.2	Психология управления и проблемы конфликтологии
Б1.В.ДВ.2	Адаптационная специализированная дисциплина для лиц с ОВЗ
Б1.В.ДВ.7	Моделирование рецептур инновационных молочных продуктов
Б1.В.ДВ.7	Математическое моделирование рецептур традиционных и инновационных молочных продуктов
ФТД	Факультативы
Б1.В.ФТД.1	Структурообразование в пищевых системах
Б1.В.ФТД.2	Иностранный язык в профессиональной деятельности

Рабочие программы дисциплин (модулей) приведены в приложении 3.

4.4 Программы практик

Образовательная программа по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Технология молока и молочных продуктов предусматривает проведение практик обучающихся согласно требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Образовательная программа содержит программы всех предусмотренных в учебном плане практик, в том числе НИР:

– Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков)

– Учебная практика (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)

– Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)

– Производственная практика (технологическая практика)

– Производственная практика (научно-исследовательская работа)

– Производственная практика (преддипломная практика).

Программа всех предусмотренных в учебном плане практик, в том числе НИР представлена в приложении 4.

4.5 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения соответствующим требованиям ФГОС ВО по направлению.

Программа государственной итоговой аттестации включает требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, критерии оценки защиты выпускных квалификационных работ.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в приложении 5.

5 Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы

Ресурсное обеспечение образовательной программы сформировано на основе требований к условиям реализации образовательной программы, определяемым ФГОС ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, с учетом особенностей, связанных с направленностью образовательной программы.

5.1 Кадровое обеспечение образовательной программы

Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих образовательную программу по направлению 19.03.03 Продукты питания животного

происхождения, направленность (профиль) Технология молока и молочных продуктов соответствует требованиям ФГОС ВО.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу 19.03.03 Продукты питания животного происхождения соответствует требованиям ФГОС ВО.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу 19.03.03 Продукты питания животного происхождения соответствует требованиям ФГОС ВО.

5.2 Материально-техническое обеспечение образовательной программы

Материально-техническая база ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет им. И.С. Тургенева» обеспечивает проведение занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, предусмотренных учебным планом, и соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для проведения занятий лекционного типа имеются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения для реализации программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения включает в себя лаборатории, оснащенные специализированным оборудованием:

Лаборатория «Технология молока и молочных продуктов»: холодильник Норд, анализатор Клевер, весы маслопробные, центрифуга, редуクタзник, сушильная печь, дистиллятор ДЭ-10, шкаф вытяжной, весы электронные АРА 520, анализатор влажности Кварц-21 м, выпариватель ВВМ-1, весы лабораторные ВЛР-200, электрическая плита Лысьва, термостат ТС-80, проектор BenQ MP612P, прибор для определения сыропригодности молока, маслобойка, сепаратор-сливкоотделитель, фризёр.

Лаборатория «Современные методы исследования сырья и продуктов питания» оснащена следующим оборудованием: Амилотест АТ-97, Биноккулярная микрофотонасадка МФН 11, Биноккулярный микроскоп МИКМЕД-1, Весы технические ARD-110/4.1 кг, Весы электр. анал. AR-2140, Ноутбук, Системный блок INTEL CORE 2 DUO, Монитор 17 NEC AccuSunc,

МФУ Canoni-SENSYSMF4018, СВЧ SAMSUNG , Экран на треноге, Прибор Структурометр, Холодильник Смоленск, Белизномер БЛИК Р-3, Анализатор А-20 виброрассев, Анализатор Экотест-2000, Анализатор влажности ОНАUSMB-23, Планшетный компьютер, Регулятор к СЭШ-3М электронный.

5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам (модулям). Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к ряду электронно-библиотечных систем, содержащих издания по основным изучаемым дисциплинам сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Обеспечена возможность осуществления одновременного индивидуального доступа к такой системе каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Автоматизированные рабочие места читателя имеются в помещениях библиотеки всех корпусов, дают возможность беспрепятственно работать с БД. Имеется беспроводной доступ по технологии Wi-Fi во всех читальных залах библиотеки.

В университете обеспечен доступ к следующим электронно-библиотечным системам и базам данных:

1. АИБС «МАРК SQL» <http://194.226.186.6/MARCWEB/INDEX.ASP>
Лицензионное соглашение на использование АИБС «МАРК»-SQL вариант № 251120040279 от 25 ноября 2004г

2. «Электронная библиотека образовательных ресурсов (ЭБОР)» <http://elib.oreluniver.ru/> Свидетельство о регистрации БД № 2011620482 от 29 июня 2011г. «Электронная библиотека образовательных ресурсов (ЭБОР)». Свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл. № ФС77-44860 от 3 мая 2011 г. «Электронная библиотека образовательных ресурсов (ЭБОР)». Свидетельство о государственной регистрации БД № 2011620483 от 29 июня 2011 г. «Полнотекстовая база данных библиотеки».

3. БДАИБС «LIBERMEDIA» <http://62.76.36.197/phpopac/elcat.php>
Полнотекстовая БД АИБС «LIBERMEDIA» (свидетельство об официальной регистрации программы для ЭВМ № 990799 от 09.11.1999 г.). Право пользования программным модулем ОРАС (On-LinePublicAccessCatalogue) для АИБС «LIBERMEDIA» лицензия № 34 от 27.02.2004 г.

Библиографическая БД АИБС «LIBERMEDIA». Свидетельство о государственной регистрации БД № 2011620481 от 29.06.2011 г. «Библиографическая база данных библиотеки».

4. ЭБС Издательства «ЛАНЬ» <http://e.lanbook.com/>. (Свидетельство о государственной регистрации базы данных № 2011620038 от 11.01.2011). Договор № 129 от 30.01.2017 г.

5. ЭБСIPRbooks <http://www.iprbookshop.ru>. (Свидетельство государственной регистрации программы для ЭВМ рег. №2010617019 от 20.10.2010 г.; свидетельство о государственной регистрации базы данных №2010620708 от 30.11.2010 г.; свидетельство о регистрации СМИ Эл. №ФС 77-43102 от 20.12.2010 г.) Договор № 2462/16 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе от 30.01.2017 г.

6. ЭБСIPRbooks <http://www.iprbookshop.ru>. (Свидетельство государственной регистрации программы для ЭВМ рег. № 2010617019 от 20.10.2010 г.; свидетельство о государственной регистрации базы данных № 2010620708 от 30.11.2010 г.; свидетельство о регистрации СМИ Эл. № ФС 77-43102 от 20.12.2010 г.) Договор № 2700/17 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе от 28.02.2017 г.

7. Научная электронная библиотека [eLIBRARY.RU](http://elibrary.ru/) <http://elibrary.ru/>. Договор № SU-19-01/2017 от 24.05.2017 на оказание услуг доступа к электронным изданиям

8. ЭБС Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» <http://rucont.ru/> Договор № ДС-257 от 30.01.2017 г. на оказание услуг по предоставлению доступа (Свидетельство № 2011620249 от 31 марта 2011 г. о государственной регистрации БД; свидетельство № 2011612670 от 31 марта 2011 г. о государственной регистрации программы для ЭВМ информационной системы «Информационно-телекоммуникативная система «Контентум»; свидетельство № 458928 от 09 апреля 2012 г. на товарный знак обслуживания «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»; свидетельство Эл. № ФС 77-43173 от 29 декабря 2010 г. о регистрации СМИ «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»). Договор автоматически пролонгируется на год.

9. БД POLPRED.COM <http://www.polpred.com/> Тестовый доступ к базе данных POLPRED.COM (свидетельство о государственной регистрации базы данных № 2010620535 от 21.09.2010г.) по электронной заявке с ноября 2009 года по настоящее время. Соглашение от 17.01.2017 г.

10. СПС «Система Гарант» Соглашение о доступе к электронному периодическому справочнику «Система Гарант», а именно к комплекту Гарант аэро-Гарант - Максимум (сетевая версия) (Свидетельство о государственной регистрации базы данных «Электронный периодический справочник «Система «ГАРАНТ». (ЭПС «Система ГАРАНТ») № 2010620706 от 25.10.2010г.). Договор № Б/32-2017 от 1 января 2017 г.

11. СПС «Консультант ПЛЮС» Соглашение № 05-01-57/1-29 о доступе к справочно-правовой системе «Консультант ПЛЮС» (свидетельство о регистрации средства массовой информации ЭЛ №77-6731 от 8.01.2003г.) от 8.02.2001 г.

12. БД «Scopus»: <https://www.scopus.com/>

Контракт № 0354100009916000033-0002136-01 от 12.12.2016г.

13. БД «QuestelOrbit»: <https://www.orbit.com>.

Сублицензионный договор № Questel/(335) от 09.01.2017 г.

14. Web of Science Core Collection: <https://apps.webofknowledge.com>

Контракт № 0354100009916000032-0002136-01 от 16.12.2016 г.

15.БД ProQuest Dissertations & Theses Global Сублицензионный договор № ProQuest/335 от "01" апреля 2017 г.

Доступ осуществляется из любой точки интернета по логину и паролю после регистрации с IP-адресов университета.

Образовательная программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, состав которого представлен в рабочих программах учебных дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется.

Обучающимся обеспечен доступ, в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах учебных дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется.

6. Характеристика среды, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Социокультурная среда ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности обучающегося в соответствии с общечеловеческими и культурными ценностями, способствует формированию свободно мыслящей творческой личности, способной самостоятельно решать мировоззренческие и профессиональные задачи, выдерживать активную гражданскую позицию в новом обществе.

В области воспитания личности целью образовательной программы является государственно-патриотическое, профессионально-трудовое, гражданско-правовое, духовно-нравственное, гуманитарно-эстетическое и физическое воспитание, в рамках которых осуществляется формирование инструментальных и системных знаний и умений в рамках общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере профессиональной деятельности и быть постоянно востребованным на рынке труда.

Задачи социокультурной среды университета:

- формирование у обучающихся нравственных, духовных и культурных ценностей, этических норм;
- сохранение и развитие лучших традиций и выработка у обучающихся чувства принадлежности к академическому сообществу и выбранной профессии;
- ориентация на активную жизненную позицию;
- удовлетворение потребностей личности в интеллектуальном, культурном, нравственном и физическом развитии;
- формирование и активизация деятельности молодежных

объединений.

Выполнение вышеизложенных задач обеспечивают:

– целостность учебно-воспитательного процесса. Социокультурная среда университета как совокупность условий, в которых осуществляется жизнедеятельность субъектов образовательного пространства, способствует самореализации, удовлетворению потребностей интересов личности, адаптации к социальным изменениям, выступает инструментом формирования ценностей и моделей поведения благодаря целостности учебного и воспитательного процессов;

– организация социальной и воспитательной работы. В Университете выстроена многоуровневая структура организации социально-воспитательной работы: Университет – Институт – кафедры – учебные группы – органы студенческого самоуправления;

– нормативная база управления социальной и воспитательной работой. Воспитательная работа в университете осуществляется в соответствии с планом воспитательной работы на учебный год и разделом воспитательной работы в годовом плане Института;

– социальная инфраструктура университета. В социальную инфраструктуру входит: общежитие, столовая, здравпункт, актовый зал, музей, спортивный комплекс. Все объекты социальной инфраструктуры соответствуют требованиям санитарного состояния, охраны труда, пожарной безопасности и др.;

– социальная поддержка обучающихся направлена на создание комфортных условий жизнедеятельности студентов и включает оказание материальной помощи студентам по категориям социального статуса (студенты инвалиды, студенты-сироты, студенты-дети, оставшиеся без попечения родителей и др.). Университет проводит контроль за соблюдением социальных гарантий обучающихся; оказывает содействие социальной адаптации первокурсников; осуществляет лечебно-профилактические и оздоровительные мероприятия, бесплатную медицинскую помощь.

– научно-исследовательская работа обучающихся. Большое внимание уделяется возможности обучающихся реализовываться в научной деятельности. Научно-исследовательская работа обучающихся включает следующие формы: олимпиады, конкурсы научных работ, студенческие научные конференции, публикации результатов исследований.

– внеучебная деятельность обучающихся. В университете сложилась система внеучебной общекультурной работы, способствующая выявлению талантливых обучающихся и развитию их творческих способностей, обеспечению условий для самовыражения и самореализации, развитию творческой инициативы.

– спортивная и физкультурно-оздоровительная работа. Основной формой физического воспитания являются учебные занятия по физической культуре. В университете функционируют спортивные секции по различным видам спорта, проводится системная спортивная работа,

организовывается участие обучающихся в индивидуальных и массовых соревнованиях различного уровня, спортивных праздниках, проведение разъяснительно-пропагандистской работы среди студенческой молодежи о здоровом образе жизни.

– деятельность студенческого самоуправления. Участие студентов в работе органов студенческого самоуправления способствует развитию таких личностных качеств как ответственность, организованность, владение культурой мышления, стремление к воплощению в жизнь гуманистических идеалов, принятию управленческих решений и формированию навыков межличностных отношений. Администрация Университета поддерживает и поощряет обучающихся, активно участвующих в учебной и внеучебной жизни вуза. В Университете внимательно относятся к мнению обучающихся, регулярно проводится анкетирование обучающихся;

– взаимодействие среды вуза и внешней среды. С целью быстрой адаптации обучающихся к внешней среде, социализации выпускника происходит интегрирование общекультурной среды Университета и «внешней среды» (города, региона). Университет проводит профориентационную работу, сбор, обобщение, анализ и предоставление студентам информации о кадровых предпочтениях и требованиях, предъявляемых к соискателю рабочего места; сотрудничество с предприятиями и организациями, выступающими в качестве работодателей; предоставление потенциальным работодателям информационных услуг по подбору необходимых сотрудников из числа студентов и выпускников; организацию временной занятости студентов.

7. Оценка качества освоения образовательной программы

Оценка качества освоения обучающимися образовательной программы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик.

Промежуточная аттестация обучающихся обеспечивает оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик.

Для проведения промежуточной аттестации обучающихся разработаны фонды оценочных средств по всем дисциплинам (модулям) и практикам; фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации входит в состав соответствующей рабочей программы дисциплины (модуля) или программы практики в качестве приложения.

Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю), практике включает описание оценочных материалов и проверяемых ими результатов обучения по дисциплине (модулю), практике; описание критериев и шкал оценивания; оценочные материалы, в том числе типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценивания знаний, умений, навыков и (или)

опыта деятельности, характеризующих уровень сформированности компетенций на соответствующем этапе в процессе освоения дисциплины (модуля) или прохождения практики.

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Государственная итоговая аттестация обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

В качестве нормативно-методического обеспечения системы оценки качества обучения выступают следующие документы, разработанные в ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»:

– Положение о порядке формирования оценочных средств по дисциплине (модулю), практике;

– Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов в ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»,

– Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева»;

– Положение о выпускной квалификационной работе;

– Положение о проверке выпускных квалификационных работ с использованием системы «Антиплагиат.ВУЗ».

8. Список разработчиков образовательной программы

зав.кафедрой

технологии продуктов питания,

канд.техн.наук, доцент,

Березина Н.А.

доцент кафедры

технологии продуктов питания,

канд.техн.наук, доцент,

Лунова О.Н.