

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 09.07.2024 10:42:40  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»**



**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор

С.К. Куижева

20.07.24

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Уровень высшего образования  
**Бакалавриат**

Направление подготовки  
**19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**  
Профиль подготовки  
**Технология бродильных производств и виноделие**

Квалификация (степень)  
**Бакалавр**

Год начала подготовки  
**2024**

Майкоп

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения.	4
1.1	Образовательная программа высшего образования, реализуемая вузом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки Технология бродильных производств и виноделие	4
1.2	Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.	4
1.3	Общая характеристика ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.	5
1.4	Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП.	6
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки Технология бродильных производств и виноделие.	6
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	6
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника.	7
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника.	7
2.5	Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО	9
3	Результаты освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки Технология бродильных производств и виноделие», формируемые в результате освоения данной программы	9
4	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилям подготовки Технология бродильных производств и виноделие.	42
5	Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки Технология бродильных производств и виноделие	43
5.1	Кадровое обеспечение.	44
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	45
5.3	Материально-техническое обеспечение.	46
5.4	Финансовое обеспечение.	47
5.5	Оценка качества образовательной деятельности	47
6	Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.	48
7	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты	49

питания из растительного сырья и профилям подготовки Технология бродильных производств и виноделие.

7.1	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.	49
7.2	Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП бакалавриата	50
8.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного воспитательного процесса при реализации ОПОП бакалавриата, специалитета {кроме ОПОП магистратуры)	50
8.1	Рабочая программа воспитания по ОПОП.	50
8.2	Календарный план воспитательной работы по ОПОП.	52
9.	Материалы, подтверждающие участие работодателей в разработке и реализации ОПОП.	52
10.	Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	53
11.	Приложения	53

## **1. Общие положения**

### **1.1. Основная образовательная программа бакалавриата, реализуемая в ФГБОУ ВО «МГТУ» по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилям подготовки Технология бродильных производств и виноделие**

представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную университетом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего профессионального образования (ФГОС ВО), Утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.08.2017 г №813, а также с учетом рекомендованной примерной основной профессиональной образовательной программы. Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилям подготовки Технология бродильных производств и виноделие.**

#### **Перечень нормативных документов для разработки ОПОП**

Нормативную правовую базу необходимую для разработки ОПОП составляет следующие документы в действующей редакции:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Приказ Минобрнауки России от 05.04.2017г «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры»
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 августа 2020 г, № 1041
- Приказ Министерства образования науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 05 апреля 2017г № 301 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры»
- Приказ Министерства образования науки РФ от 27.11.2015г № 1383» Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в действующей редакции;

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636;
- Приказ Министерства образования науки Российской Федерации» Об утверждении порядка приема на обучения по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры от 14.10 2015г № 1147;
- Профессиональный стандарт № 298н, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 5мая 2018г
- Нормативно-методические документы Минобрнауки образования науки и Российской Федерации и Рособрнадзора
- Устав ФГБОУ ВО «МГТУ»
- Нормативно- методические документы ФГБОУ ВО «МГТУ»

### **1.3. Общая характеристика ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.**

#### **1.3.1. Цель (миссия) ОПОП бакалавриата**

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья ставит своей целью обеспечение комплексной, всесторонней и качественной подготовки квалифицированных, специалистов, способных осуществлять профессиональную деятельность: хранение и переработку продовольственного сырья на пищевых предприятиях; эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий; разработку рецептур, технологий и нормативной документации производства новых продуктов здорового питания; организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях; контроль качества и безопасности продовольственного сырья и готовой продукции. Формирование у студентов универсальных общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки. Способности к интеллектуальному, культурному, нравственному, физическому и профессиональному саморазвитию и совершенствованию, способности понимать социальную значимость своей будущей профессии, высокой мотивации к профессиональной деятельности, способствующей его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда в соответствии с профилем подготовки.

#### **1.3.2. Квалификация присваиваемая, выпускникам образовательных программ**

Квалификация присваиваемая, выпускникам: бакалавр (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г №1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» с изменениями и дополнениями от 29 января, 20 августа, 13 октября, 2014 г, 25 марта, 1 октября 2015 г, 1декабря 2016 г, 10 апреля 2017 г.

### **1.3.3. Срок освоения ОПОП бакалавриата:**

Объем ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки Технология бродильных производств и виноделие составляет 240 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану (за исключением ускоренного обучения), а при ускоренном обучении – не более 80 з.е.

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации

Срок освоения ОПОП бакалавриата: 4 года (очная форма обучения) и 4 года и 6 месяцев. заочная форма обучения,

### **1.4. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП ВО.**

Для освоения ОПОП подготовки бакалавра абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки Технология бродильных производств и виноделие**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.**

Области профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки Технология бродильных производств и виноделие (далее выпускники) могут осуществлять профессиональную деятельность

01 - Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, высшего образования, дополнительных профессиональных программ, научных исследований);

22 - Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения);

40 - Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья)

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) в сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.**

Объекты профессиональной деятельности выпускника ФГБОУ ВО «Майкопский государственный

технологический университет» освоившего основную профессиональную образовательную программу направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки Технология бродильных производств и виноделие бакалавриата являются:

участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья; участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков; проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов; отдельных участков предприятий; использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий

Изучение и анализ научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности; применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья; участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

### **2.3. Типы профессиональной деятельности выпускника**

В рамках освоения основной профессиональной образовательной программы бакалавриата выпускники ФГБОУ ВО «Майкопский государственный технологический университет» по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки Технология бродильных производств и виноделие» готовятся к следующим типам профессиональной деятельности:

- научно- исследовательский
- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- педагогический

### **2.4. Типы задач профессиональной деятельности выпускника.**

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки Технология бродильных производств и виноделие» должен быть готов к решению следующих профессиональных задач в соответствии с типами профессиональной деятельности:

#### **научно-исследовательская деятельность:**

- сбор, обработка, анализ и систематизация научно – технической информации по тематике исследования;
- разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов питания из растительного сырья;

- разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создать современные информационно- измерительные комплексы для проведения контроля качества
- разработка программ и проведение научных исследований, анализ полученных результатов;
- создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий
- внедрение результатов исследования и разработок
- подготовка и проведение семинаров, конференций и симпозиумов по соответствующей тематике

**технологическая деятельность:**

- способностью обеспечить реализацию технологического процесса на основе технического регламента;
- организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на основе стандартных сертификационных испытаний
- способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства, продукции сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда
- поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;
- организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний, анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов.

**организационно - управленческая деятельность**

- владением профессионально-профилированных сетей, программных продуктов и ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет» для решения задач профессиональной деятельности.
- способностью использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно- технологическими работами в том числе при проведении экспериментов
- способностью организовывать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечивать условия для их реализации
- готовностью к практическому использованию углубленных знаний в области управления процессами производства продуктов питания из растительного сырья

### **проектная деятельность:**

- способностью проводить анализ и поиск наиболее обоснованных проектных решений для предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;
- готовностью участвовать в разработке проектных предложений и бизнес планов и технико-экономических обоснований строительства новых, реконструкцию и модернизацию действующих предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;
- готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья.
- способностью формулировать технические задания и задание на проектирование, разрабатывать и использовать средства автоматизации при проектировании и технологической подготовке производства.

### **2.5 Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО**

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенным с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование области профессиональной деятельности. Наименование профессионального стандарта
1	22.003	Профессиональный стандарт "Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья" Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28 октября 2019 года N 694н
2	22.007	Профессиональный стандарт "Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства" Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н

### **3. Результаты освоения ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки Технология бродильных производств и виноделие», формируемые в результате освоения данной программы**

Результаты освоения ОПОП бакалавриата являются приобретенные выпускником компетенции т.е. способность применять знания, умения и навыки в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы бакалавриата выпускники должны обладать следующими **универсальными компетенциями**.

Таблица 1 - Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
УК-1.	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи
		УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи
		УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки
		УК-1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности
		УК-1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи
УК-2.	Способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в соответствии с действующим законодательством
		УК-2.2. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм
		УК-2.3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время
		УК-2.4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
УК-3.	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде
		УК-3.2. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.)
		УК-3.3. Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата

		УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды
УК-4.	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами
		УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(ых) языках
		УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках
		УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения: - внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям; - уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы; - критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других; - адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия
		УК-4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно
УК-5.	Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное отношение к историческому наследию и культурным традициям
		УК-5.2. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп

		<p>УК-5.3. Проявляет в своем поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира</p> <p>УК-5.4. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера</p> <p>УК-5.5. Эффективно применяет рефлексивные практики для осмысления результатов и присвоения опыта реализации социально-ориентированных проектов; осознания взаимосвязей между академическими знаниями, гражданственности и позитивными социальными изменениями</p>
УК-6.	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	<p>УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы</p> <p>УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда</p> <p>УК-6.3. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата</p> <p>УК-6.4. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков</p>
УК-7.	Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<p>УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни</p> <p>УК-7.2 Использует основы физической культуры для сознательного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности</p>

УК-8.	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах
		УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения
		УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов
УК-9.	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Осуществляет действия по организации доступной среды для людей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)
		УК-9.2. Осуществляет мониторинг присутствия людей с ОВЗ в профессиональной сфере
		УК-9.3. Транслирует толерантное отношение к людям с ОВЗ в социальной и профессиональной сферах
УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике
		УК-10.2 Применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управляет финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски
		УК-10.3 Обосновывает экономически, финансово грамотное поведение индивида как гражданина вне зависимости от его профессиональной деятельности
УК-11		УК-11.1. Использует в профессиональной сфере действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией

	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.2. Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупции
		УК-11.3. Использует в профессиональной сфере навыки оценки угроз проявления экстремизма, терроризма и коррупции
		УК-11.4. Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия с государственными и общественными организациями по предупреждению экстремизма, терроризма и коррупции

Выпускник ФГБОУ ВО «МГТУ», освоивший программу бакалавриата направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки Технология бродильных производств и виноделие», должен обладать следующими **общепрофессиональными компетенциями:**

**Общепрофессиональные компетенции выпускников, индикаторы и дескрипторы их достижения**

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК 1.1 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках
		ОПК 1.2 Аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации
		ОПК 1.3 Владеть навыками сопоставления источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности
		ОПК 2.2 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в профессиональной деятельности

		ОПК 2.3 Владеет специальными программами и базами данных при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья
ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК 3.1 Готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья
		ОПК 3.2 Способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства, продукции сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда
		ОПК 3.3 Поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач
ОПК-4	ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4.1 Способность использовать практические навыки в организации и управлении производственно-технологическими работами
		ОПК 4.2 Способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия их реализации
ОПК-5	ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК 5.1 Способен использовать базовые знания экономики и определять эффективность в профессиональной деятельности
		ОПК 5.2 Определять экономическую эффективность применения технологий при производстве продуктов питания из растительного сырья

Выпускник ФГБОУ ВО «МГТУ» освоивший программу бакалавриата направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки «Технология бродильных производств и виноделие», должен обладать следующими **профессиональными компетенциями**

**Профессиональные компетенции выпускников, установленные вузом и индикаторы их достижения**

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Тип задач профессиональной деятельности: <i>-технологический</i>		

ПКУВ- 1	Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ПКУВ-1.1 Проведение контроля функционирования технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации на отдельные виды пищевой продукции
		ПКУВ-1.2 Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
		ПКУВ-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья
ПКУВ-2	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	ПКУВ-2.1 Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций
		ПКУВ-2.2 Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки сырья

ПКУВ-3	Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	ПКУВ-3.1 Готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
		ПКУВ-3.2 Готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.
		ПКУВ- 3.3 Готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ.
ПКУВ-4	Способен участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств.	ПКУВ 4.1 Способен пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.
		ПКУВ 4.2 Готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений.
		ПКУВ 4.3 Способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.

**4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки Технология бродильных производств и виноделие.**

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 05. апреля 2017г № 301 г Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры» по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки «Технология бродильных производств и виноделие.» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его профиля; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), материалами

обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, программами практик, годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### **4.1. Календарный учебный график.**

График учебного процесса устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. Календарный график разрабатывается в соответствии с установленными требованиями ФГОС ВО (Приложение 1).

#### **4.2. Учебный план подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки Технология бродильных производств и виноделие., Приложение 2.**

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения блоков дисциплин (модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик и контактная работа в часах, а также в зачетных единицах.

#### **4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей).**

Данная ОПОП ВО содержит рабочие программы всех учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента Приложение 3

#### **4.4. Программы учебной и производственной практик**

Согласно ФГОС ВО по данному направлению подготовки при реализации ОПОП предусматриваются следующие типы практик:

##### **Учебная практика:**

##### **1. Ознакомительная практика**

Способы проведения практики:

- стационарная; - выездная.

ОФО: 1 курс 2 семестр (2 недели),

ЗФО: 2 курс 4 семестр (2 недели)

##### **2. Технологическая практика**

ОФО: 2 курс 4 семестр (2 недели)

ЗФО: 3 курс 6 семестр (2 недели).

Цели и задачи учебных практик практические навыки, универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции, приобретаемые студентами. Базы и время прохождения практик, а также формы отчетности по практикам указываются в программах учебных практик (Приложение 4).

При реализации данной ОПОП предусматриваются следующие **типы производственных практик:**

## **1. Организационно - управленческая практика**

ОФО: 3 курс 6 семестр (2 недели)

ОФО: 4 курс 7 семестр (2 недели)

ЗФО: 4 курс 7 семестр (2 недели)

ЗФО: 4 курс 8 семестр (2 недели)

Цели и задачи производственной практики – приобретение практических навыков, универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, приобретаемых студентами, участие в учебной деятельности организации, осуществляющей образовательную деятельность по реализации образовательных программ в области продовольственных технологий (лабораторные, практические, семинарские), владение современными методами и средствами обучения; Базы и время прохождения практик, а также формы отчетности по практикам указываются в программах учебных практик (Приложение 5).

При реализации данной ОПОП предусматривается *преддипломная практика, в том числе научно - исследовательская работа*

- на предприятиях пивоваренной отрасли;
- на предприятиях винодельческой отрасли;
- на предприятиях безалкогольной отрасли;

ОФО: 4 курс 8 семестр (4 недели)

ЗФО: 5 курс 7 семестр научно - исследовательская работа (4 недели)

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик должен учитывать состояние здоровья и требования по доступности.

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки Технология броидильных производств и виноделие.**

Ресурсное обеспечение ОПОП вуза формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ бакалавриата, определяемых ФГОС ВО по данному направлению подготовки, действующей нормативной правовой базой, с учетом особенностей, связанных с уровнем и профилем основной образовательной программы.

Подготовка бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на технологическом факультете. Выпускающей кафедрой является кафедра технологии, машин и оборудование пищевых производств.

Ресурсное обеспечение ОПОП вуза определяется как в целом по ОПОП, так и по циклам дисциплин или модулям и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;

- материально-техническое обеспечение.
- финансовое обеспечение

### **5.1. Кадровое обеспечение ОПОП**

Требование к кадровым условиям реализации программы бакалавриата прописаны в разделе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно- педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников университета соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих и профессиональным стандартам. "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет более 80% от общего количества научно-педагогических работников организации.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных целочисленным значениям ставок) участвующих в реализации ОПОП имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата составляет 95,21%

Доля научно-педагогических работников (в приведенных целочисленным значениям ставок), участвующих в реализации ОПОП имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно- педагогических работников, реализующих программу бакалавриата составляет 94,88%

Доля научно-педагогических работников (в приведенных 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 Российской Федерацией) в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата составляет 72,63%

Доля работников (в приведенных целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата составляет 13,33%

Регулярно все преподаватели, осуществляющие педагогическую деятельность по программе бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки «Технология бродильных производств и виноделие.» повышают свою квалификацию. Формами повышения квалификации является стажировки, курсы, и семинары в высших учебных заведениях, защита диссертаций.

## **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.**

Организация управления на факультете соответствует уставным требованиям. Организационно-распорядительная и собственная нормативная документация факультета и кафедры (планы работы, протоколы заседаний кафедры, рабочие учебные планы, индивидуальные планы работы преподавателей и т.д.) соответствует действующему законодательству и Уставу университета.

При подготовке бакалавров уделяется большое внимание обеспечению учебного процесса источниками учебной информации. Преподавание дисциплин осуществляется по учебникам, учебным пособиям, изданным централизованно, а также с использованием методических разработок, конспектов лекций, учебных пособий, написанных преподавателями кафедры. Библиотечный фонд «МГТУ» укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 25 экземпляра каждого из изданий, перечисленных в рабочих программах дисциплин, ( модулей), практик на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину( модуль), проходящих соответствующую практику

Фонды учебной литературы дополняются электронными учебниками. Учебно-методическое сопровождение является достаточным для обеспечения учебного процесса. На кафедре разработаны рабочие программы, ФОСы по всем дисциплинам учебного плана. Программно-информационное обеспечение циклов дисциплин учебного плана является современным и достаточным: имеющиеся в университете средства вычислительной техники и программные продукты используются при проведении учебных занятий, организации самостоятельной и научно-исследовательской работы студентов

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде вуза. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» как на территории вуза, так и за ее пределами.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин(модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем из электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;

- проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;

- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;

- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение.**

ФГБОУ ВО «МГТУ», реализующий ОПОП **направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профиль подготовки «Технология бродильных производств и виноделие»** располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом вуза и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ОПОП бакалавра перечень материально-технического обеспечения включает в себя следующие лаборатории и оборудование:

а) аудитории, оснащенные обычной доской, партами – для проведения лекционных и практических занятий;

б) компьютерные классы с выходом в Интернет и лицензионным программным обеспечением, тренажерами, компьютерными моделями;

в) аудитории с мультимедийным и аудиооборудованием;

г) библиотека с читальными залами, книжный фонд которой составляют научная, методическая, учебная и художественная литература, научные журналы, электронные ресурсы;

д) лаборатории физики, химии, безопасности жизнедеятельности, электротехники и электроники, механических испытаний, приборы для исследования состава и структуры различных материалов, лаборатории, стенды и тренажеры для изучения процессов теплообмена, лаборатории для изучения технологического оборудования;

е) медиатека вузовских электронных материалов, где всем участникам образовательного процесса предоставляется свободный доступ к образовательным ресурсам Интернета;

ж) класс открытого доступа в Интернет;

з) образовательный сайт, на котором находится информация о вузе, образовательной литературе, экзаменах, материалы для углубленного изучения по отдельным предметам, олимпиадные задания и их решение, нормативно-правовые документы;

и) спортивный зал для занятий физической культурой и спортом.

При использовании электронных изданий, обеспечен каждый обучающийся во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Обеспеченность компьютерным временем с доступом в Интернет составляет не менее 1 входа на 50 пользователей.

Выпускающая кафедра располагает достаточным аудиторным фондом для проведения лекционных, практических и индивидуальных занятий преподавателей со студентами, проведения консультаций и экзаменов, организации и проведения самостоятельной работы студентов, научно-исследовательской работы, дипломного проектирования.

Учебные аудитории соответствуют санитарно-гигиеническим требованиям.

#### **5.4. Финансовое обеспечение**

Финансовое обеспечение реализации программы бакалавра должно осуществляться в объеме не ниже установленных значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования- программ бакалавриат и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

#### **5.5 Оценка качества образовательной деятельности**

Качество образовательной деятельности и подготовка обучающихся по программе бакалавриата определяется в рамках системы внутренней оценки, а также систем внешней оценки, в которой Университет принимает участие на добровольной основе

В целях совершенствования программы бакалавриата Университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических или физических лиц включая педагогических работников Университета. В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по программе бакалавриата обучающимся предоставляется возможность оценивая условия, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин(модулей) и практик

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по программе бакалавриата в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по программе бакалавриата требованиям ФГОС ВО с учетом соответствующей ОПОП

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе

иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящие в международные структуры с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованием рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

#### **6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.**

В университете создана эффективная система вне учебной воспитательной работы, в основе которой лежит концепция воспитательной работы.

Целевой установкой концепции воспитательной работы является социализация личности гражданина России, формирование его умения познавать мир и умело строить рационально организованное общество. При этом принята следующая структура этой цели: утверждение общечеловеческих и нравственных ценностей; расширение мировоззрения будущих специалистов; развитие творческого мышления; приобщение к богатству национальной и мировой истории и культуры; овладение коммуникативными основами; обеспечение образовательного и этического уровня; активное воспитание у студентов личных, гражданских и профессиональных качеств, отвечающих интересам развития личности, общества, создание истинно гуманитарной среды обитания.

Действующая система воспитательной работы в МГТУ предполагает три интегрированных направления, а именно профессионально-трудовое, гражданско-правовое, культурно-эстетическое и нравственное воспитание. Вся воспитательная политика предусматривает создание максимально благоприятных условий в учебной, бытовой и досуговой сфере деятельности студентов. Она охватывает основной бюджет времени студента и включает как учебное, так и вне учебное время.

Организация культурно-массовых мероприятий и развитие системы досуга; организация профилактической и превентивной работы по предупреждению правонарушений, наркомании и прочих асоциальных проявлений; воспитание у студентов чувства патриотизма, уважения и любви к своему факультету, вузу, выбранной профессии; повышение культуры и этики поведения студентов; повышение уровня нравственности, культуры, гражданского долга и гуманизма студентов; спортивно-оздоровительная работа и пропаганда здорового образа жизни и физической культуры, развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, деятельности предприятий туристской индустрии, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ, содействуют наряду с профессиональной подготовкой, нравственному, эстетическому и физическому совершенствованию, творческому развитию личности.

Согласно утвержденной в университете системе внутреннего контроля качества осуществляется трехуровневое управление воспитательной деятельностью: вуз – факультет – кафедра, а реализуемая личностно-ориентированная модель образования обеспечивает не только качественное образование, но и индивидуальное развитие, успешную социализацию каждого

студента; создание наиболее благоприятных условий развития для всех студентов с учетом различий способностей.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП бакалавриата.**

В соответствии с ФГОС ВО и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата (утв. приказом Минобрнауки России от 05.04.2017г №301 контроль качества освоения обучающимися ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестаций, обучающихся по ОПОП в Университете, осуществляется в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата в МГТУ, а также иными локальными нормативными актами.

### **7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений по этапным требованиям соответствующей ОПОП вуз провел работу по созданию фондов оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Эти фонды включают: комплект методических и контрольных измерительных материалов, предназначенных для оценивания компетенций знаний, умений и навыков владений на различных стадиях обучения студентов по программе высшего образования, а также выпускников на соответствие или (несоответствия) уровня их подготовки требованиям соответствующего Федерального государственного образовательного стандарта по завершению освоения ОПОП.

ФОС государственной итоговой аттестации используется для проведения государственного экзамена, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы, включает в себя перечень компетенций которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения ОПОП; описание показателей и критериев. оценивания компетенций, а также шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания образовательной программы (Положение о Фонде оценочных средств ФГБОУ ВО «МГТУ»

Оценочные средства, сопровождающие реализацию ОПОП, разработаны для проверки качества формирования компетенции и являются действительным средством не только оценки, но главным образом обучения. При разработке оценочных средств использовалась матрица соответствия компетенций

### **7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП бакалавриата**

Государственная итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль подготовки включает сдачу государственного экзамена и защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы.

Согласно Положению об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации, требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилям подготовки Технология бродильных производств и виноделие, разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена (Приложение 7).

## **8. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного воспитательного процесса при реализации ОПОП бакалавриата, специалитета *{кроме ОПОП магистратуры}***

В соответствии с положением Федерального закона от 31 июля 2020 г. №304-ФЗ « О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся». Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы являются частью основной профессиональной образовательной программы, разрабатываемой и реализуемой в соответствии с действующим федеральным государственным образовательным стандартом.

Рабочая программа воспитания по ОПОП и Календарный план воспитательной работы по ОПОП разрабатываются на основе Положения «О рабочей программе воспитания и календарном плане воспитательной работы по основной профессиональной образовательной программе бакалавриата, специалитета в ФГБОУ ВО «МГТУ»

### **8.1 Рабочая программа воспитания по ОПОП.**

Рабочая программа воспитания как часть основной образовательной программы, реализуемой в образовательной организации высшего образования, разрабатывается на период реализации образовательной программы и определяет комплекс ключевых характеристик системы воспитательной работы, проводимой с обучающимися по ОПОП (принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты и др.).

В рабочей программе воспитания сформулированы основные принципы, методологические подходы, цель, задачи, направления, формы, средства и методы воспитания, планируемые результаты и др. При составлении рабочей программы по воспитательной работе в соответствующих темах и разделах дисциплины необходимо учитывать приоритетные виды деятельности обучающихся по ОПОП. Приоритетными видами деятельности обучающихся в рамках воспитательной работы могут выступать: *проектная деятельность*.

Проектная деятельность имеет творческую, научно-исследовательскую и практико-ориентированную направленность, осуществляется на основе проблемного обучения и активизации интереса обучающихся, что вызывает потребность в большей самостоятельности обучающихся. Проектная технология способствует социализации обучающихся при решении задач проекта, связанных с удовлетворением потребностей общества.

Виды проектов по ведущей деятельности:

- исследовательские проекты;
- стратегические проекты;
- организационные проекты;
- социальные проекты;
- технические проекты;
- информационные проекты;
- телекоммуникационные проекты;
- арт-проекты;

Перспективность проектной и проектно-исследовательской деятельности для обучающихся состоит в открывающихся для них профессиональных возможностях и трудоустройстве, поскольку в команду проекта приглашаются работодатели и социальные партнеры.

В рабочей программе воспитания описаны ресурсы реализации воспитательной деятельности (кадровые, организационные, материальные), соответствие воспитательным задачам инфраструктурных подразделений университета, а также формы взаимодействия с внешними организациями, социальными институтами и субъектами воспитания.

В рабочей программе воспитания определяется соответствие видов воспитательной работы с формируемыми компетенциями в ходе освоения учебных дисциплин ОПОП.

Рабочая программа воспитания утверждается на научно-методическом совете направления (специальности).

## **8.2 Календарный план воспитательной работы по ОПОП.**

Календарный план воспитательной работы ОПОП, конкретизирует перечень событий и мероприятий воспитательной направленности, которые организуются и проводятся образовательной организацией в которых обучающиеся принимают активное участие в воспитательном процессе. В календарном плане воспитательной работы в рамках ОПОП бакалавриата (специалитета) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилям подготовки Технология бродильных производств и виноделие (специальности) отображается логическая последовательность научно-образовательных мероприятий, направленных на формирование у обучающихся качеств гармонично развитой личности в духовно- нравственном, гражданско-патриотическом направлениях.

Календарный план составлен на период реализации ОПОП, интегрирует мероприятия воспитательного характера, планируемые при реализации дисциплин Учебного плана в

Рабочих программах, разрабатываемых преподавателями выпускающей кафедры, а также преподавателями других кафедр, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП бакалавриата (специалитета).

Календарный план оформлен в виде таблицы и содержит следующие пункты; дата, место, время и формат проведения; название мероприятия и организатор; форма проведения мероприятия; ответственный; количество участников; достижения обучающихся.

При выборе формы проведения мероприятия учитывались приоритетные виды деятельности обучающихся по ОПОП.

#### **9. Материалы, подтверждающие участие работодателей в разработке и реализации ОПОП.**

При реализации ОПОП ВО по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, доля работников организаций и предприятий, деятельность которых связана с направленностью образовательной программы, приведенных к целочисленным ставкам составляет 14%

Участие работодателей в разработке и реализации ОПОП подтверждается также наличием договоров о сотрудничестве и социальном партнерстве с предприятиями и организациями отрасли. Представители данных предприятий являются руководителями учебных и производственных практик, членами государственной и итоговой аттестационной комиссии

На ОПОП получены:

- рецензия от работодателя с краткой характеристикой, реализуемой ОПОП и описанием формируемых у выпускника общекультурных и профессиональных компетенций;

- апробация на ФОС;

- предложения о включении дисциплин в учебный план (Приложение 8).

Результаты внешних оценок показали, что взаимодействия работодателей и вуза расширился, и включает новые формы участия работодателей в образовательной деятельности вуза.

#### **10. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.**

В соответствии с Порядком и ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПОП регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных, производственных и преддипломных практик (в т.ч. НИР); календарным учебным графиком, а также оценочными и методическими материалами,

программами ГИА обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

К обязательным нормативным актам, регламентирующим образовательный процесс в Университете, относятся: Положение о фонде оценочных средств. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации в ФГБОУ ВО «МГТУ», Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры в МГТУ, Положение о проверке письменных работ, обучающихся в ФГБОУ ВО «МГТУ» на оригинальность на основе системы «АНТИПЛАГИАТ. ВУЗ», Положение о практической подготовке обучающихся в ФГБОУ ВО «МГТУ» и др. Положение о практике в рамках практической подготовки обучающихся по программам высшего образования и среднего профессионального образования в «МГТУ»

## **11. Приложения.**

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»



**КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ ВЫПУСКНИКА**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»

как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОПОП ВО

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья  
*(указывается код и наименование направления подготовки (специальности))*

Профиль подготовки: Технология бродильных производств и виноделие  
*(указывается наименование профиля подготовки (магистерской программы, специализации))*

Квалификация (степень): Бакалавр  
*(указывается квалификация (степень) в соответствии ФГОС)*

Нормативный срок обучения: 4 года  
*(указывается нормативный срок обучения по ОПОП)*

Майкоп 20\_\_\_\_\_

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Дескрипторы
<b>Универсальные компетенции (УК)</b>			
УК-1.	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1. Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	<p><b>Знать:</b> - логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> - аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации.</p> <p><b>Владеть:</b> - навыками сопоставления разных источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.</p>
		УК-1.2. Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	<p><b>Знать:</b> - особенности системного и критического мышления и демонстрировать готовность к нему; - логические формы и процедуры, демонстрировать способность к рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> - анализировать источники информации с точки зрения временных и пространственных условий их возникновения.</p> <p><b>Владеть:</b> - навыками определения практических последствий изложенного решения задачи.</p>
		УК-1.3. Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	<p><b>Знать:</b> - логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> - аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации.</p> <p><b>Владеть:</b> - навыками определения практических последствий изложенного решения задачи.</p>

		<p>УК-1.4. Грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценки. Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p>	<p><b>Знать:</b> - основные термины и базовые элементы, методы исследований в системе социально-гуманитарном знания.</p> <p><b>Уметь:</b> - критически оценивать информацию, независимо от источника, самостоятельно приобретать и систематизировать знания, аргументированно отстаивать свою точку зрения.</p> <p><b>Владеть:</b> - конкретной методологией и базовыми методами социально-гуманитарных дисциплин, позволяющими осуществлять решение широкого класса с задач научно-исследовательского и прикладного характера.</p>
		<p>УК-1.5. Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>	<p><b>Знать:</b> - логические формы и процедуры, способствующие рефлексии по поводу собственной и мыслительной деятельности.</p> <p><b>Уметь:</b> - аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации.</p> <p><b>Владеть:</b> - навыками определения практических последствий изложенного решения задачи.</p>

УК-2.	Способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение в соответствии с действующим законодательством	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятия государства, права, нормы права; основы конституционного строя России; основы гражданского, трудового, административного, уголовного, экологического и семейного права; содержание правового статуса человека и гражданина, способы осуществления и защиты гражданами своих прав и свобод.</li> <li>- основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативными и правовыми документами, критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбирать средства развития достоинств и устранения недостатков;</li> <li>- определять круг задач в рамках профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования нормативных и правовых документов; способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права</li> <li>- методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений.</li> </ul>
-------	---	--	--

		<p>УК-2.2. Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений исходя из действующих правовых норм</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и категории права, ориентироваться в системе законодательства для реализации различных правовых документов по проектированию, конструированию, производству и сопровождению объектов профессиональной деятельности</li> <li>- необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- воспринимать и обобщать информацию, а также юридические факты и возникающие в связи с ними правовые отношения</li> <li>- соотносить главное и второстепенное, решать поставленные задачи в профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками поиска требуемой правовой информации и подготовки базовых документов правового характера</li> <li>- навыками применения современного инструментария для решения экономических задач.</li> </ul>
		<p>УК-2.3. Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять круг задач в рамках профессиональной деятельности.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками применения современного инструментария для решения экономических задач.</li> </ul>

		УК-2.4. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- необходимые для осуществления профессиональной деятельности системные знания в области экономики.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты; определять круг задач в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- планировать собственную деятельность исходя из имеющихся ресурсов.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой построения, анализа и применения моделей для оценки состояния и прогноза развития экономических процессов, и явлений.</li> </ul>
УК-3.	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Понимает эффективность использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определяет свою роль в команде.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи).</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать план групповых и организационных коммуникаций (коммуникационных процессов) в ходе решения лингвистической задачи.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели.</li> </ul>

		<p>УК-3.2. Понимает особенности поведения выделенных групп людей, с которыми работает/взаимодействует, учитывает их в своей деятельности (выбор категорий групп людей осуществляется образовательной организацией в зависимости от целей подготовки – по возрастным особенностям, по этническому или религиозному признаку, социально незащищенные слои населения и т.п.).</p>	<p><b>Знать:</b> - системные характеристики участников социокультурного процесса, основные формы социального взаимодействия, типы социальной коммуникации.</p> <p><b>Уметь:</b> - на практике выявить значимые качества участников социокультурного взаимодействия для эффективной коммуникации и совместной деятельности.</p> <p><b>Владеть:</b> - приемами и методами эффективной коммуникации для совместной деятельности и отношений на личностном и групповом уровнях.</p>
		<p>УК-3.3. Прогнозирует результаты (последствия) личных действий и планирует последовательность шагов для достижения заданного результата.</p>	<p><b>Знать:</b> - методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи).</p> <p><b>Уметь:</b> - разрабатывать командную стратегию.</p> <p><b>Владеть:</b> - умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели.</p>
		<p>УК-3.4. Эффективно взаимодействует с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом, и презентации результатов работы команды.</p>	<p><b>Знать:</b> - методики выстраивания последовательности действий для достижения заданного результата (решения лингвистической задачи).</p> <p><b>Уметь:</b> - формулировать задачи для достижения поставленной перед командой цели.</p> <p><b>Владеть:</b> - умением анализировать, проектировать и организовывать межличностную и групповую коммуникацию в команде для достижения поставленной цели.</p>

<p>УК-4.</p>	<p>Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)</p>	<p>УК-4.1. Выбирает коммуникативно приемлемые формы делового общения на государственном и иностранном языках, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные законы языка, понятия культуры и этики речи; функциональные стили современного языка; стили делового общения; вербальные и невербальные средства коммуникации;</li> <li>- нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи;</li> <li>- вербальные и невербальные средства профессионально-делового взаимодействия; принципы построения публичной речи, ведения дискуссий и круглых столов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном языке; использовать знания о коммуникативных качествах речи в межличностном общении и профессиональной деятельности;</li> <li>- выбирать языковые средства, уместные для конкретной коммуникативной ситуации.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современными информационно-коммуникативными средствами в процессе общения; навыками вербальной и невербальной коммуникации в профессиональной области.</li> <li>- навыками передачи связных аргументированных высказываний; навыками построения высказывания с учетом литературных норм и коммуникативной ситуации;</li> <li>- навыками использования коммуникативно приемлемых стилей делового общения и представления своей точки зрения в ходе публичных выступлений.</li> </ul>
--------------	--	---	---

		<p>УК-4.2. Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном(ых) языках.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия культуры и этики речи; нормативные, коммуникативные, этические аспекты устной и письменной речи;</li> <li>- информационно-коммуникационные технологии;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вести поиск необходимой деловой информации для решения стандартных коммуникативных задач;</li> <li>- использовать знание языковых норм;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками решения стандартных коммуникативных задач;</li> <li>- методами совершенствования навыков грамотного письма и говорения.</li> </ul>
		<p>УК-4.3. Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языках.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы составления, оформления и редактирования научных и официально-деловых текстов, особенности коммуникативных стратегий и тактик в деловой сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности стилистики официальных и неофициальных писем;</li> <li>- социокультурные различия в формате корреспонденции;</li> <li>- правила организации личной и деловой письменной коммуникации; речевой этикет, отражающий особенности культуры страны изучаемого языка.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять природу, структуру и основные элементы деловой коммуникации, соблюдать стилистические и языковые нормы в официально-деловом письменном тексте, строить, оформлять и редактировать основные официально-деловые тексты, анализировать коммуникативные стратегии и тактики в деловой сфере профессиональной деятельности;</li> <li>- осуществлять обмен деловой корреспонденцией на иностранном языке с учетом языковых норм и социокультурных различий.</li> </ul>

			<p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования современных принципов деловой коммуникации в профессиональной деятельности; стилистическими и языковыми нормами официально-делового стиля.</li> <li>- навыками организации письменной иноязычной речи; навыками употребления функционально дифференцированных языковых средств в соответствии с конкретными коммуникативными целями.</li> </ul>
		<p>УК-4.4. Демонстрирует интегративные умения использовать диалогическое общение для сотрудничества в академической коммуникации общения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- внимательно слушая и пытаясь понять суть идей других, даже если они противоречат собственным воззрениям;</li> <li>- уважая высказывания других, как в плане содержания, так и в плане формы;</li> <li>- критикуя аргументированно и конструктивно, не задевая чувств других;</li> <li>- адаптируя речь и язык жестов к ситуациям взаимодействия.</li> </ul>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- этические нормы языка; понятия «речевое взаимодействие», «диалогическое общение» для сотрудничества в академической коммуникации общения;</li> <li>- особенности ораторского искусства;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять коммуникацию без искажения смысла при письменном и устном общении;</li> <li>- вести диалогическую и монологическую речь с использованием наиболее употребительных лексико-грамматических средств в основных коммуникативных ситуациях официального и неофициального общения с учетом специфики тем коммуникаций;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- различными речевыми формами: описание, сообщение, разъяснение, рассуждение;</li> <li>- этическими нормами языка;</li> <li>- формами группового общения: беседа, интервью;</li> <li>- богатым словарным запасом на основе проработанных текстов и прочитанных произведений.</li> </ul>

		<p>УК-4.5. Демонстрирует умение выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (ых) на государственный язык и обратно.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- терминологическую, общенаучную, служебную лексику научной профессиональной литературы, лексику устной формы общения.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- переводить аутентичные профессиональные тексты с иностранного на государственный язык и обратно.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками анализа и реферирования профессионально-деловых текстов.</li> </ul>
УК-5.	<p>Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>УК-5.1. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное отношение к историческому наследию и культурным традициям.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности межкультурного взаимодействия;</li> <li>- основные типы мировоззрения.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем особенности межкультурного взаимодействия;</li> <li>- преодолевать культурный барьер, воспринимая межкультурные различия;</li> <li>- конструктивно взаимодействовать с представителями разных социокультурных типов.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью использовать набор коммуникативных средств и делать их правильный выбор в зависимости от ситуации общения.</li> <li>- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности.</li> </ul>

		<p>УК-5.2. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные этапы культурно-исторического развития общества;</li> <li>- основные типы мировоззрения.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать закономерности исторического развития;</li> <li>- реализовывать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов культурно-исторического и социокультурного развития России и других регионов в контексте ряда культурных традиций мира.</li> <li>- анализировать закономерности исторического развития.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- специальной терминологией, методами анализа современной ситуации в стране и мире.</li> </ul>
--	--	---	---

		<p>УК-5.3. Проявляет в своем поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы толерантного отношения к культурным особенностям представителей различных этносов и конфессий.</li> <li>- основные типы мировоззрения;</li> <li>- типы социального взаимодействия на групповом и индивидуальном уровнях.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- реализовывать недискриминационное толерантное восприятие культурных особенностей в личном и массовом общении и выполнении поставленной задачи.</li> <li>- конструктивно взаимодействовать с представителями разных социокультурных типов.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью придерживается принципов недискриминационного взаимодействия и толерантного восприятия культурных особенностей представителей различных этносов и конфессий.</li> <li>- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности.</li> </ul>
--	--	---	---

		<p>УК-5.4. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность категорий «ценность», «гражданственность».</li> <li>- основные типы мировоззрения;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять базовые ценности в системе мировоззрения разных социокультурных общностей с позиций гражданина;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способностью аргументированной оценки ценностной системы своего общества и объективным анализом ценностной системы других обществ.</li> <li>- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности.</li> </ul>
--	--	--	---

		<p>УК-5.5. Эффективно применяет рефлексивные практики для осмысления результатов и присвоения опыта реализации социально-ориентированных проектов; осознания взаимосвязей между академическими знаниями, гражданственности и позитивными социальными изменениями.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность категорий «ценность», «гражданственность».</li> <li>- основные типы мировоззрения;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять базовые ценности в системе мировоззрения разных социокультурных общностей с позиций гражданина;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыком эффективной коммуникации на основе толерантности;</li> <li>- способностью применять академические знания в позитивных социальных практиках.</li> </ul>
--	--	---	---

УК-6.	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.1. Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач;</li> <li>- находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения реалистических целей профессионального роста.</li> </ul>
		УК-6.2. Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности, и требований рынка труда.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расставлять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки;</li> <li>- планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения реалистических целей профессионального роста.</li> </ul>
		УК-6.3. Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подвергать критическому анализу проделанную работу.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками определения реалистических целей профессионального роста.</li> </ul>

		<p>УК-6.4. Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы планирования профессиональной траектории с учетом особенностей как профессиональной, так и других видов деятельности и требований рынка труда.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач;</li> <li>- находить и творчески использовать имеющийся опыт в соответствии с задачами саморазвития.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками выявления стимулов для саморазвития.</li> </ul>
УК-7.	<p>Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p>	<p>УК-7.1 Поддерживает должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности и соблюдает нормы здорового образа жизни.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормы здорового образа жизни и требования к уровню физической подготовленности, обеспечивающему полноценную социальную и профессиональную деятельность.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности, для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, для достижения личностных, жизненных целей.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- средствами и методами укрепления индивидуального здоровья и физического самосовершенствования.</li> </ul>

		<p>УК-7.2 Использует основы физической культуры для сознательного выбора здоровьесберегающих технологий с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к физическим качествам, предъявляемые профессией; иметь представление о предоставляемых физической культурой возможностях укрепления здоровья, совершенствования физических качеств, в том числе профессионально необходимых.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать свой уровень физической подготовленности на основе рекомендованных критериев, выявлять проблемы в сфере сформированности физических качеств и ставить цели по совершенствованию собственной физической подготовленности.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основами оздоровительной физической культуры с учетом внутренних и внешних условий реализации конкретной профессиональной деятельности.</li> </ul>
УК-8.		<p>УК-8.1. Обеспечивает безопасные и/или комфортные условия жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы, методы и средства обеспечения безопасных и/или комфортных условий жизнедеятельности в техносфере.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- средствами и методами обеспечения безопасных и комфортных условий жизнедеятельности в бытовой, производственной и природной средах.</li> </ul>

	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.2. Выявляет и устраняет проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; предлагает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций различного происхождения.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций и разработки моделей их последствий; методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в чрезвычайных ситуациях.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идентифицировать опасности различного происхождения; выявлять и устранять проблемы связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте; оценивать возможные риски от чрезвычайных ситуаций различного происхождения.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками организации мероприятий по охране труда и технике безопасности на рабочем месте; навыками оказания первой помощи и защиты производственного персонала от возможных последствий чрезвычайных ситуаций.</li> </ul>
		УК-8.3. Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) и военных конфликтов.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, а также военных конфликтов; способы оповещения населения об опасности в случае возникновения чрезвычайных ситуаций различного происхождения.</li> </ul> <p><b>Уметь</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-: выполнять действия по защите населения от возможных последствий чрезвычайных ситуаций различного происхождения; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практическими навыками по предотвращению возникновения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, и военных конфликтов.</li> </ul>

УК-9.	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	УК-9.1. Осуществляет действия по организации доступной среды для людей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные принципы социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ в различных сферах жизни.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять проявления ОВЗ у участников социально-профессионального взаимодействия.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками социально-психологического сопровождения лиц с ОВЗ в процессе их социализации и адаптации в социальной и профессиональной сферах.</li> </ul>
		УК-9.2. Осуществляет мониторинг присутствия людей с ОВЗ в профессиональной сфере.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные формы ОВЗ (по речи, слуху, зрению, опорно-двигательному аппарату, замедленному психическому развитию).</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять проявления ОВЗ у участников социально-профессионального взаимодействия.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками эффективной коммуникации в профессиональной и социальной сферах с людьми с ОВЗ.</li> </ul>
		УК-9.3. Транслирует толерантное отношение к людям с ОВЗ в социальной и профессиональной сферах.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные принципы социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ в различных сферах жизни.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять базовые дефектологические знания для социально-психологической адаптации лиц с ОВЗ на основе принципов толерантности, солидарности и безопасности.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками эффективной коммуникации в профессиональной и социальной сферах с людьми с ОВЗ.</li> </ul>

УК-10	Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-10.1 Понимает базовые принципы функционирования экономики и экономического развития, цели формы участия государства в экономике.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экономические законы производства: спроса и предложения, рыночного ценообразования, положительные и отрицательные стороны рыночной и нерыночной экономики;</li> <li>- основы микроэкономики, теорию потребительского поведения, издержки производства, типы рыночных структур, рынки факторов производства;</li> <li>- основы макроэкономической политики государства, основные макроэкономические показатели и принципы их расчета; механизм формирования валового внутреннего продукта и валового национального дохода, теорию макроэкономического равновесия, бюджетно-налоговую и денежно-кредитную политику, механизм регулирования инфляции и безработицы; основы функционирования мировой экономики.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать постоянно изменяющуюся социально-экономическую ситуацию в организации и ее влияние на возникновение управленческих проблем и задач;</li> <li>- применять творческий, аналитический, прогностический, креативный и др. подходы к решению проблемы исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;</li> <li>- использовать экономический инструментарий анализа внешней и внутренней среды бизнеса (организации); адекватно воспринимать содержание, находить и анализировать экономическую информацию, имеющуюся в экономической литературе и используемую в СМИ для ориентирования в основных текущих проблемах экономики;</li> <li>- анализировать экономическую политику государства, формировать собственную позицию по отношению к ней и вырабатывать свою точку зрения на происходящие в стране экономические процессы.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками решения простейших задач по дисциплине;</li> </ul>
-------	--	---	---

			<p>навыками графического иллюстрирования вопросов экономики;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- методами системного творческого решения проблемы исследования на базовом уровне исходя из поставленных задач и ожидаемых результатов;</li><li>- навыками содержательной интерпретацией и адаптацией знаний экономической теории для решения профессиональных задач; способностью к обобщению, поиску и оценке альтернативных способов решения поставленных экономических задач.</li></ul>
--	--	--	--

		<p>УК-10.2 Применяет методы планирования для достижения текущих и долгосрочных экономических и финансовых целей, использует финансовые инструменты и методы экономических расчётов для обоснования и принятия хозяйственных решений в различных областях жизнедеятельности, управляет финансовыми ресурсами и контролирует собственные экономические риски.</p>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные принципы и содержание экономических законов и категорий, структуру экономических показателей; источники и способы анализа экономической информации, характеризующей денежную, валютную, кредитную, банковскую системы.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять экономические модели и методы для описания процессов и явлений в различных сферах деятельности;</li> <li>- пользоваться различными инструментами сбора, анализа и обработки экономических данных;</li> <li>- организовывать собственную деятельность (числа в области учёта расходов и доходов, приобретения финансовых продуктов услуг), выбирать методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;</li> <li>- правильно использовать теоретические практической деятельности по использованию экономической информации;</li> <li>- результативно использовать современные финансовые инструменты;</li> <li>- решать типичные задачи в области семейного бюджета.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основами экономических знаний для описания, моделирования и анализа экономических процессов и явлений в различных сферах деятельности;</li> <li>методами сбора и анализа экономической информации.</li> </ul>
--	--	---	---

		<p>УК-10.3 Обосновывает экономически, финансово грамотное поведение индивида как гражданина вне зависимости от его профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знать:</b>  - финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски</p> <p><b>Уметь:</b>  - использовать финансовые инструменты для управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски</p> <p><b>Владеть:</b>  - методами рационального подхода к управлению личным и семейным бюджетом, на базе которого человек организует эффективное расходование своих средств;  - навыками поддержания здорового баланса доходов и расходов в личном и семейном бюджете;  - навыками успешного использования инструментов инвестирования и сбережения, и избежание бессмысленных трат и финансовых потерь.</p>
УК-11		<p>УК-11.1. Использует в профессиональной сфере действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией.</p>	<p><b>Знать:</b>  - правовые нормы, обеспечивающие борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией.</p> <p><b>Уметь:</b>  - использовать положения современного законодательства в области противодействия экстремизму, терроризму и коррупции.</p> <p><b>Владеть:</b>  - навыками применения правовых норм, регулирующих борьбу с экстремизмом, терроризмом и коррупцией.</p>

	Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности	УК-11.2. Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к проявлениям экстремизма, терроризма и коррупции.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы социальных и профессиональных антикоррупционных, антитеррористических и антиэкстремистских взаимоотношений</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к коррупции</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками антикоррупционных, антитеррористических и антиэкстремистских взаимоотношений в социальной и профессиональной сферах.</li> </ul>
		УК-11.3. Использует в профессиональной сфере навыки оценки угроз проявления экстремизма, терроризма и коррупции.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- социально-культурные причины проявления экстремизма, терроризма и коррупции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать проявления экстремизма, терроризма и коррупции в общественной системе.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- идеологическими механизмами регулирования борьбы с проявлением экстремизма, терроризма и коррупции.</li> </ul>
		УК-11.4. Использует в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия с государственными и общественными организациями по предупреждению экстремизма, терроризма и коррупции.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы социальных и профессиональных взаимоотношений по предупреждению экстремизма, терроризма и коррупции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать в социальной и профессиональной сферах навыки взаимодействия на основе нетерпимого отношения к экстремизму, терроризму и коррупции.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками использования антитеррористических, антиэкстремистских и антикоррупционных методов взаимодействия в социальной и профессиональной сферах.</li> </ul>
<b>Общепрофессиональные компетенции (ОПК)</b>			

ОПК-1	Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	ОПК 1.1 Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (ых) языках.	<p><b>Знать:</b> сущность и значение информации в развитии современного общества; основные закономерности функционирования информационных процессов в различных системах; используемые в сфере технологических производств,</p> <p><b>Уметь:</b> на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности решать стандартные задачи;</p> <p><b>Владеть:</b> информационно-коммуникационными технологиями в решении типовых задач в сфере общественного питания;</p>
		ОПК 1.2 Аргументированно формировать собственное суждение и оценку информации	<p><b>Знать:</b> методы информационно-коммуникационных технологий для решения задач информационной безопасности; основные источники информации для решения задач.</p> <p><b>Уметь:</b> использовать базовые знания об информационных системах для решения исследовательских профессиональных задач;</p> <p><b>Владеть:</b> методами решения стандартных задач профессиональной деятельности на основе информационной и коммуникационной культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;</p>
		ОПК 1.3 Владеть навыками сопоставления источников информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений	<p><b>Знать:</b> источники информации с целью выявления их противоречий и поиска достоверных суждений.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить поиск научной и технической информации с использованием общих и специализированных баз данных.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками управления информацией для решения исследовательских профессиональных задач.</p>

ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Использует знания основных законов математических и естественных наук для решения общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач профессиональной деятельности	<p><b>Знать:</b> основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач профессиональной деятельности</p> <p><b>Уметь:</b> применять знания основных законов естественнонаучных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в сфере общественного питания.</p> <p><b>Владеть:</b> основными законами и методами исследований естественных наук при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>
		ОПК 2.2 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в профессиональной деятельности	<p><b>Знать:</b> информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в профессиональной деятельности</p> <p><b>Уметь:</b> применять знания информационно-коммуникационных технологий в решении типовых задач в сфере общественного питания.</p> <p><b>Владеть:</b> основными методами исследований исследований естественных наук при разработке технологий при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p>
		ОПК 2.3 Владеет специальными программами и базами данных при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья	<p><b>Знать:</b> специальные программы и базы данных при разработке технологий производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Уметь:</b> использовать базовые знания об информационных системах при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Владеть:</b> специальными программами и базами данных при разработке технологий протекающих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>

ОПК-3	Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	ОПК 3.1 Готовностью применять инженерные знания для разработки и реализации технологических частей проектов по производству продуктов питания из растительного сырья	<p><b>Знать:</b> инженерные процессы при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования, и приборов; различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.</p> <p><b>Уметь:</b> Разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расходов сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда</p> <p><b>Владеть:</b> знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов.</p>
		ОПК 3.2 Способностью разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства, продукции сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов повышение производительности труда	<p><b>Знать:</b> различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства.</p> <p><b>Владеть:</b> знаниями по разработке и повышению эффективности технологического процесса производства.</p>
		ОПК 3.3 Поиск путей и разработка способов решения нестандартных производственных задач;	<p><b>Знать:</b> инженерные процессы при решении профессиональных задач современного технологического оборудования и приборов.</p> <p><b>Уметь:</b> найти пути и разработки способов решения нестандартных производственных задач.</p> <p><b>Владеть:</b> способами решения нестандартных производственных задач.</p>

ОПК-4	ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4.1 Способность использовать практические навыки в организации и управлении производственно-технологическими работами	<p><b>Знать:</b> технологические процессы производства продукции питания, основы совершенствования технологических процессов, мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания из растительного сырья</p> <p><b>Уметь:</b> организовывать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Владеть:</b> Знаниями инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования.</p>
		ОПК 4.2 Способность организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания из растительного сырья, разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия их реализации	<p><b>Знать:</b> инновационные программы в области производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать соответствующие проекты и обеспечить условия их реализации.</p> <p><b>Владеть:</b> знаниями и навыками при разработки соответствующих проектов и обеспечивать условия их реализации.</p>
ОПК-5	ОПК-5 Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	ОПК 5.1 Способен использовать базовые знания экономики и определять эффективность в профессиональной деятельности.	<p><b>Знать:</b> основы экономических теорий и экономических систем; основные законы микро- и макроэкономики; бизнес-планирования.</p> <p><b>Уметь:</b> определять экономическую эффективность применения технологий при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p> <p><b>Владеть:</b> основами экономических знаний в различных сферах профессиональной деятельности и конкурентных условиях современной экономики.</p>

		<p>ОПК 5.2 Определять экономическую эффективность применения технологий при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>Знать:</b> основы экономической эффективности применения технологий при производстве продуктов питания из растительного сырья.  <b>Уметь:</b> оценивать хозяйственную и финансовую деятельность технологических процессов производства продукции питания из растительного сырья.  <b>Владеть:</b> основами экономических знаний для определения экономической эффективности технологий при производстве продуктов питания из растительного сырья.</p>
<p><i>Профессиональные компетенции (ПКУВ)</i></p>			

<p><b>ПКУВ- 1</b></p>	<p>Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p>	<p><b>ПКУВ-1.1</b> Проведение контроля функционирования технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации на отдельные виды пищевой продукции</p>	<p><b>Знать:</b> - определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проведение контроля пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля</li> <li>-выполнение работ по подготовке и проведению внешних и внутренних аудитов систем управления качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</li> </ul> <p><b>Уметь:</b> -применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ</li> <li>-рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</li> <li>-определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</li> <li>-определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</li> </ul>
-----------------------	---	--	---

			<p>-пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p> <p>-применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Владеть:</b> навыками внедрение системы идентификации продукции, маркировки, электронного обмена данными в целях обеспечения отслеживания и контроля прослеживаемых товаров с момента их создания и производства до момента продажи, потребления или разрушения в зависимости от типа товара</p> <p>--навыками определение перечня опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции</p> <p>- навыками определение перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов, упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы</p>
--	--	--	--

**ПКУВ-1.2** Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

**Знать:** - методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья  
-физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья  
-методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья  
-основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях  
-причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях  
-назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья  
-специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья  
-методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

			<p>-требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Уметь:</b> -Анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <p>\-проводить испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>-производить анализ качества производства на технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
--	--	--	---

			<p><b>Владеть:</b> -разработками к требованиям безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции</p> <p>продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- методами исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции</li><li>- методами теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции</li><li>-методиками расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции</li></ul>
--	--	--	--

**ПКУВ-1.3** Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья

**Знать:** - технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья  
-назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья  
-принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков  
-математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ  
-состав производственных и непромышленных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях  
-методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций  
-показатели эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья  
**Уметь:** - применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ

			<ul style="list-style-type: none"> <li>-применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья</li> <li>-применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях при выборе оптимальных технических и организационных решений</li> <li>-применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li> <li>-использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</li> <li>-осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</li> <li>-использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях</li> <li>-использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</li> </ul>
--	--	--	--

			<p><b>Владеть:-</b> проведение маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки растительного сырья</li> <li>-математическое моделирование технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья</li> <li>-расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</li> <li>-проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании</li> </ul>
--	--	--	--

			<p>проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p> <p>-организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>
--	--	--	---

<p><b>ПКУВ-2</b></p>	<p>Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции</p>	<p><b>ПКУВ-2.1</b></p> <p>Проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций</p>	<p><b>Знать:</b> методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <p>-статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции</p> <p><b>Уметь:</b> - осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>-использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p> <p><b>Владеть:-</b> методами проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству пищевой продукции</p> <p>-принципами составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции</p>
----------------------	--	--	---

		<p><b>ПКУВ-2.2</b> Подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки сырья</p>	<p><b>Знать:</b> - математическое моделирование технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-состав производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции</li> <li>-методы проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству пищевой продукции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b> - применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции</li> <li>-применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений</li> <li>- использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов</li> </ul>
--	--	---	---

			<p>-осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>-использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>-использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства пищевой продукции на технологических линиях</p> <p>-использовать системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций</p> <p><b>Владеть:</b> - проведением маркетинговых исследований передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на технологических линиях</p> <p>-подготовкой предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий переработки сырья</p>
--	--	--	--

<p><b>ПКУВ-3</b></p>	<p>Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования</p>	<p><b>ПКУВ-3.1</b> Готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций</p>	<p><b>Знать:</b> свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства</li> <li>-учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>-принципы составления описания результатов научных исследований, анализа полученных результатов и составления описания;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b> -проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>-пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции</li> </ul>
----------------------	---	---	--

			<p>проводить измерения и наблюдения, описывать проводимые исследования, анализировать результаты исследований и делать выводы;</p> <p><b>Владеть:</b> -методиками расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>-навыками проведения научных исследований, анализа их результатов и составления описания.</p>
--	--	--	--

**ПКУВ-3.2** Готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство.

**знать:** -математическое моделирование технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства и обращения на рынке пищевой продукции  
-расчет производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков  
-проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций  
-организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции  
порядок проведения производственных испытаний и внедрения результатов исследования разработок в промышленное производство;

**уметь:** -применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ  
-применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевой продукции  
-применять методики расчета технико-экономической эффективности производства и обращения на рынке пищевой

			<p>продукции при выборе оптимальных технических и организационных решений</p> <p>-проводить производственные испытания;</p> <p><b>владеть:</b> навыками производственных испытаний и внедрения разработок в промышленное производство.</p>
--	--	--	--

		<p><b>ПКУВ- 3.3</b> Готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ.</p>	<p><b>знать:</b> учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-контроль технологических параметров и режимов производства и обращения на рынке пищевой продукции на соответствие требованиям технологической документации</li> <li>-разработка методического обеспечения технологического контроля производства пищевой продукции</li> <li>-внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения требований технических регламентов</li> <li>-разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</li> <li>-базы стандартных пакетов прикладных программ;</li> </ul> <p><b>уметь:</b> анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</li> </ul>
--	--	--	---

			<ul style="list-style-type: none"><li>-осуществлять технологические регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции</li><li>-проводить испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</li><li>-пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции</li><li>-выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции</li><li>применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства;</li><li><b>владеть:</b> методами математического моделирования технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства и обращения на рынке пищевой продукции</li><li>-расчетом производственных и непроизводственных затрат действующих и модернизируемых производств пищевой продукции на технологических линиях для оценки эффективности производства и технико-экономического обоснования строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков</li></ul>
--	--	--	--

<p><b>ПКУВ-4</b></p>	<p>Способен участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств.</p>	<p><b>ПКУВ 4.1</b> Способен пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p><b>Знать:</b> -способы разработки проектов строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;  -основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки; маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции на автоматизированных технологических линиях  <b>Уметь:</b> -использовать стандартное программное обеспечение при разработке технологической части проектов пищевых организаций и подготовке заданий на разработку смежных частей проектов осуществлять сбор и анализ исходных данных для расчета и проектирования;  - проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов пищевой продукции  участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья;</p>
			<p><b>Владеть:</b> -принципами составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков по производству пищевой продукции -методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил</p>

		<p><b>ПКУВ 4.2</b> Готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений.</p>	<p><b>Знать:</b> принципы технико-экономического обоснования проектных решений;  - знать порядок разработки технико-экономического обоснования проекта  <b>Уметь</b> :- проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня проектируемых объектов технологии и продукции с целью оформления заявок на изобретения и промышленные образцы и патентных документов по результатам разработки новых технологических решений, технологий и новых видов пищевой продукции производить технико-экономическое обоснование;  <b>Владеть:</b> -методами проведения расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих организаций по производству пищевой продукции  -необходимыми инженерными знаниями для защиты принимаемых проектных решений</p>
		<p><b>ПКУВ 4.3</b> Способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.</p>	<p><b>Знать:</b> -стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий;  - способы осуществления технологических компоновок  <b>Уметь:</b> использовать стандартные программные средства; уметь подбирать оборудование для технологических линий и участков производства.  <b>Владеть:</b> способами подготовки заданий на разработку смежных частей проектов.  - методами осуществления технологической компоновки и подбора оборудования для технологических линий и участков производства.</p>