




Лист согласования

Модель выпускника разработана в соответствии с требованиями ГОС ВПО по подготовке бакалавров по направлению 740200
«Технология и производство продуктов питания животного происхождения»

Автор/ы (составитель/и): Руководитель ООП Джамакеева Анара Джекшеновна

В составлении МВ принимала участие Мамбетова А.Ш., Барылбекова А.Т., Осмонова А.Т.

Процесс рассмотрения и утверждения МВ	№ протокола	Подписи (печать)
МВ рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства продуктов питания»	протокол № <u>6</u> от « <u>14</u> » <u>02</u> 20 <u>22</u> г.	Зав. профилирующей кафедры:  (подпись, печать) д.т.н., проф. Мусульманова М.М.
МВ одобрена на заседании Учебно-методической комиссии факультета/института <u>Технологического факультета</u> (наименование учебного подразделения)	протокол № <u>13</u> от « <u>01</u> » <u>03</u> 20 <u>22</u> г.	Председатель УМК:  (подпись, печать) к.т.н., доц. Джолдошева А.Б.
*ООП согласована (или обсуждалась/рецензирована) ОсОО «Баркал» (указать наименование предприятия/учреждения/организации)	Дата: согласования/ обсуждения/ рецензия	 Генеральный директор (подпись, печать) Серкебаев К. И.

Перечень

представителей производственных, сервисных, профессиональных организаций, с которыми должны быть проведены консультации (опрос, круглые столы) для определения образовательных потребностей рынка труда, трудовых функций, результатов обучения

Наименование образовательной программы 740200 - Технология и производство продуктов питания животного происхождения, профиль «Технология мяса и мясных продуктов»

Уровень образовательной программы Бакалавриат

Тип организации/ предприятия	Наименование организации/ предприятия	Контактная информация:	
		Руководитель/ контактные лица	тел., e-mail
Предприятия мясной отрасли	ОсОО «Баркад»	Серкебаев К.И. /- Генеральный директор	Тел: +996 (312) 46-13-32 Факс: +996 (312) 46-13-37 Сот. тел. + 996(551) 334 407 Факс: +996 (3946) 5-22-90 e-mail: office@barkad.kg
		-/Михеев А.Е. Главный технолог	Сот. тел. + 996(556) 434 342 e-mail: Aleks-90-19@mail.ru
	ОсОО «Риха»	Бажанов Р.С. Генеральный директор	Тел: +996 (312) 60-37-03, 90-61-68 Факс: +996 (312) 31-46 -62 e-mail: riha@mail.ru
		-/Ажибекова А.О. Главный технолог	Сот. тел. + 996(555) 929 199 e-mail: aigul-mail@mail.ru
	ОсОО «ДилНур Кей Джи» (ТМ «Ал-Халал»), филиал ОсОО «Риха»	Бажанов Р.С./- Генеральный директор	Тел: +996 (312) 60-37-03, 90-61-68 Факс: +996 (312) 31-46-62 e-mail: riha@mail.ru
	ОсОО «Новопавловские колбаски», филиал ОсОО «Риха»	Бажанов Р.С./- Генеральный директор	Тел: +996 (312) 60-37-03, 90-61-68 Факс: +996 (312) 31-46-62 e-mail: riha@mail.ru
		-/Бахтызина М. Ю. Главный технолог	Сот. тел. +996 (555) 923 304 e-mail: maryliba@inbox.ru
	ОсОО «Адал Азык» (ТМ «Тойбосс»)	Орумбаев М.Т./- Генеральный директор	Тел: +996 (707) 44-22-77 +996 (312) 87-13-09 e-mail: tm.toiboss@gmail.com e-mail: info@toyboss.kg
		-/Орумбаева Э.Т. HR-менеджер предприятия	Сот. тел. +996 (701) 549 009 e-mail: <elnurasam@mail.ru>
	ОсОО «Агро-Куш»	Абдрахманов А.Д./- Генеральный директор	Тел: +996 (312) 66-34-98 Факс: +996 (312) 66-18-37
	ОсОО «Master Frost»	Стамов Э.А. Генеральный директор	Тел: +996 (701) 506 606 e-mail: estamov@master-frost.kg

Руководитель программы к.т.н., профессор Джамакеева А.Д.

Перечень

представителей производственных, сервисных, профессиональных организаций, с которыми должны быть проведены консультации (опрос, круглые столы) для определения образовательных потребностей рынка труда, трудовых функций, результатов обучения

Наименование образовательной программы 740200 - Технология и производство продуктов питания животного происхождения, профиль «Технология молока и молочных продуктов»

Уровень образовательной программы Бакалавриат

Тип организации/ предприятия	Наименование организации/ предприятия	Контактная информация:	
		Руководитель/ контактные лица	тел., e-mail
Предприятия молочной отрасли	ЗАО «Ак Жалга»	Жузумалиева К.Ж. /- Генеральный директор	Тел: +996 (3946) 5-16-45, 5-22-90, 5-25-79 Сот. тел. + 996(552) 878 686 Факс: +996 (3946) 5-22-90
	ЗАО «Шоро»	Эгембердиев К.Т. /- Генеральный директор	Тел: +996 (312) 36-14-23, 36-14-25, 36-12-65, 36-14-24 Факс: +996 (312) 36-14-25 e-mail: info@shoro.kg
		-/Осмонбаев Н.М. Директор департамента производства	Сот. тел. + 996(555) 950 615 e-mail: nurdin.osmonbaev
	ОсОО «Алайку Органикс»	Маметжанов А.М. /- Генеральный директор	Тел: +996 (3222) 5-22-33
	ОсОО «Кант сут»	Кадыров С. /- Генеральный директор	Тел: +996 (3132) 5-08-86, 5-09-93 Факс: +996 (3132) 5-08-86 e-mail: kantsut@mail.ru
	АО «Бишкек сут»	Кононов Д.В. /- Генеральный директор	Тел: + 996 (312) 63-11-80, 90-15-61, Факс: +996 (312) 90-15-62 e-mail: info@wbd.kg ; kamalova@wbd.kg raysya.kamalova@pepsico.com
	ОсОО «Элет Сут»	Акназаров А.К. /- Генеральный директор	Тел: +996 (312) 65-99-99 Факс: +996 312 65-99-99
	ЗАО «Урсус»	Кадыркулов Н.А. /- Генеральный директор	Тел: +996 (3131) 5-59-28, 7-05-58, 43-35-62 Факс: +996 (3131) 5-59-28 e-mail: info@ursus.kg
	ОсОО «Шин-Лайн»	Шин А.А. /- Генеральный директор	Тел: +996 (312) 36-33-87, 36-33-80, 36-33-90 Факс: +996 (312) 36-33-87 e-mail: shin.line.bishkek@gmail.com

	ОсОО «Семейные традиции»	Ковырев В.С./- Директор	Сот. тел. + 996(558)887 890 e-mail: vkovyrev@gmail.com
	ОсОО «Бекпр» (филиал ОсОО «Риха»)	Бажанов Р.С. /- Генеральный директор	Тел: +996 (312) 60-37-03, 90-61-68 Факс: +996 (312) 31-46-62 e-mail: riha@mail.ru
		-/Усупкожоева К.А. Главный технолог	Сот. тел. + 996(700) 331 033 e-mail: Kaliya1303@mail.ru

Руководитель программы к.т.н., профессор Джамакеева А.Д.

Функциональная карта

в области профессиональной деятельности

Наименование образовательной программы 740200 - Технология и производство продуктов питания животного происхождения, профили «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов»

Уровень образовательной программы Бакалавриат

Наименование видов трудовой деятельности	Трудовые функции
А. Производственно-технологическая	<p>А.1. Разработка и осуществление технологических процессов. Контроль за соблюдением экологической и биологической безопасности производства.</p> <p>А.2. Доводка и освоение технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции.</p> <p>А.3. Выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции.</p> <p>А.4. Организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования.</p> <p>А.5. Контроль за соблюдением технологической дисциплины.</p> <p>А.6. Подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках.</p> <p>А.7. Организация и контроль санитарно-гигиенического состояния производства и персонала.</p>
В. Организационно-управленческая	<p>В.1. Проведение организационно-плановых расчетов по созданию, (реорганизации) производственных участков. Разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений.</p> <p>В.2. Выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов.</p> <p>В.3. Планирование работы персонала.</p> <p>В.4. Проведение анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений.</p> <p>В.5. Подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия.</p>
С. Научно-исследовательская	<p>С.1. Изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.</p> <p>С.2. Постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, и анализ результатов.</p> <p>С.3. Проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.</p> <p>С.4. Составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок.</p>
D. Проектная	<p>D.1. Формирование целей проекта (программы), решение задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей.</p>

	D.2.Выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию.
--	---

Матрица

соответствия результатов обучения и трудовых функций

по направлению образовательной программы 740200 - Технология и производство продуктов питания животного происхождения, профили «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов»

Уровень образовательной программы _____ бакалавриат

Виды трудовой деятельности	Трудовые функции	Результаты обучения		
		Профессиональные компетенции		Личностные компетенции
		Знания и понимания	Умения и навыки	
А. Производственно-технологическая	А.1. Разработка и осуществление технологических процессов. Контроль за соблюдением экологической и биологической безопасности производства.	Способность организовать на основе метрологических принципов инструментальных измерений входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с учетом экологической и биологической безопасности. (ПК-4)	Умение осуществлять дифференциацию сырья по основным показателям качества. Умение осуществлять контроль производственного процесса по стадиям технологической обработки. (ПК-4)	Самостоятельность, ответственность, коммуникация
		Дополнительные профессиональные компетенции		
		по профилю 1 - Технология мяса и мясных продуктов		
		Знание анатомического, гистологического строения органов, химического состава тканей сельскохозяйственных животных и птиц, физико-химических, биохимических и микробиологических процессов, происходящих в мясном сырье при переработке и хранении.	Умение обоснованно определять оптимальные варианты дифференциации мясного сырья, используя знания анатомического, гистологического строения органов, химического состава тканей сельскохозяйственных животных и птиц, физико-химических и биохимических основ его переработки.	

		<p>Знание современных технологий убоя сельскохозяйственных животных и птицы и переработки продуктов убоя; основных технологических процессов производства колбасных изделий, деликатесных продуктов, мясных полуфабрикатов и мясных консервов. Обладание практическими навыками производства основных видов мясной продукции.</p>	<p>Умение организовать контроль технологических параметров, начиная от убоя скота и переработки продуктов убоя до производства готовой продукции (колбасных изделий, деликатесных продуктов, мясных полуфабрикатов и мясных консервов).</p>	
		<p>Владение теоретическими и практическими знаниями по вопросам безопасности сырья и мясных продуктов. Знание отечественной и межгосударственной нормативной и технической документации (ТРТС, ветеринарные нормы и правила, НТД на мясные продукты), международных стандартов и практик (GMP, GHP, HACCP), стандарта по безопасности пищевых продуктов (FSSC 22000), приборов и методов контроля качества готовой мясной продукции.</p>	<p>Умение использовать знания по вопросам безопасности сырья и мясных продуктов в производственном процессе.</p>	
по профилю 2 - Технология молока и молочных продуктов				
		<p>Знание технологии переработки молока на всех участках предприятия с использованием технологического оборудования, организации контроля сырья, технологического процесса производства и готовой продукции, контроля санитарного состояния предприятия и норм расхода сырья.</p>	<p>Умение применять полученные знания при участии и ведении технологии переработки молока на всех участках предприятия, с использованием технологического оборудования, осуществлять контроль сырья, технологического процесса производства и готовой продукции, контроль санитарного состояния предприятия, соблюдение норм расхода сырья.</p>	

	А.2. Доводка и освоение технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции.	Организация внедрения в производство новых видов высококачественной конкурентоспособной и безопасной для здоровья потребителя продукции и инновационных технологий переработки мясного и молочного сырья. (ПК-6)	Умение оценивать инновационный потенциал новых продуктов. (ПК-6)	Самостоятельность, ответственность, коммуникация
	Дополнительные профессиональные компетенции			
	по профилю 1 - Технология мяса и мясных продуктов			
	Знание современных тенденций в области разработки новых мясных продуктов. Знание методов проектирования новых мясных продуктов с высокой пищевой и биологической ценностью, с улучшенными функционально-технологическими свойствами.	Обладание практическими навыками разработки новых технологий мясных продуктов с использованием новых технологических решений, упаковочных материалов, соответствующих современным требованиям.		
	по профилю 2 - Технология молока и молочных продуктов			
	Знание порядка разработки новых молочных продуктов, анализа оценки качества полученных продуктов.	Умение внедрять данные продукты в производство с учетом требований НТД.		
А.3. Выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции.	Способность обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции. (ПК-5)	Умение разрабатывать мероприятия по предупреждению производственного брака и организации теххимического контроля и системы управления качеством на предприятии. (ПК-5)	Самостоятельность, ответственность, коммуникация	
А.4. Организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования.	Знание принципов работы технологического оборудования, элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энерго-оборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия. (ПК-3, ПК-7)	Умение осуществлять расстановку рабочих по стадиям технологического процесса. Умение осваивать новые виды оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборы и методы исследования. (ПК-3, ПК-7)	Самостоятельность, ответственность, коммуникация	

	А.5. Контроль за соблюдением технологической дисциплины.	Умение соблюдать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции, а также рассчитывать себестоимость продукции с использованием информационных технологий. (ПК-2)	Умение использовать информационные технологии в решении профессиональных задач. (ПК-2)	Самостоятельность, ответственность
	А.6. Подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках.	Осуществление непрерывного мониторинга оценки качества выпускаемой продукции потребителем с целью изменения маркетинговой политики. (ПК-5)	Проведение мониторинга оценки качества выпускаемой продукции. (ПК-5)	Самостоятельность, ответственность, коммуникация
	А.7. Организация и контроль санитарно-гигиенического состояния производства и персонала.	Осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенического состояния производства и персонала. (ПК-1)	Соблюдение санитарно-гигиенических состояния производства и персонала. (ПК-1)	Самостоятельность, ответственность, коммуникация
В. Организационно-управленческая	В.1. Проведение организационно-плановых расчетов по созданию, (реорганизации) производственных участков. Разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений.	Знание организационно-плановых расчетов по созданию, (реорганизации) производственных участков. Разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений. (ПК-13)	Умение давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем; осуществлять деловое общение и поддерживать партнерские отношения. (ПК-11) Умение разрабатывать оперативные, стратегические планы и подготавливать исходные данные для выбора, обоснования и принятия научно-технических и организационных решений на основе экономических расчетов. (ПК-13)	Самостоятельность, ответственность, коммуникация
	В.2. Выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов.	Знание отечественной и международной документации по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и	Умение выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия. (ПК-12)	Самостоятельность, ответственность, коммуникация

		материалов (ПК-12)		
	В.3. Планирование работы персонала.	Знание правовых и этических вопросов, связанных с производством и производственным персоналом. Знание основных принципов планирования работы персонала. (ПК-8, ПК-9)	Умение успешно работать в команде с принятием коллегиальных решений и управлять персоналом. (ПК-8, ПК-9)	Ответственность, коммуникация
		Дополнительные профессиональные компетенции		
		по профилю 2 - Технология молока и молочных продуктов		
		Знание основных принципов планирования работы персонала и коллектива на всех участках производства предприятий молочной промышленности. Знание НТД по организации труда работников и стандартизации продукции.	Умение планировать свою работу и работу персонала и коллектива на всех участках производства. Знание НТД и умение применять данные знания при осуществлении организации труда работников и стандартизации продукции.	
	В.4. Проведение анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений.	Знание основных принципов расчета затрат и результатов деятельности производственных подразделений. (ПК-10)	Умение профессионально презентовать результаты работы; проводить тренинги, семинары, коучинг для восполнения недостатка у сотрудников технических умений. (ПК-10)	Самостоятельность, ответственность, коммуникация
	В.5. Подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия	Знание мероприятий по повышению качества поставляемого на переработку мясного и молочного сырья. (ПК-14)	Умение разрабатывать мероприятия по повышению качества поставляемого на переработку мясного и молочного сырья (ПК-14)	Самостоятельность, ответственность, коммуникация
С. Научно-исследовательская	С.1. Изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.	Знание научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта. (ПК-15)	Способность искать, анализировать и использовать научно-техническую информацию в интересах производства, обеспечить её сохранность; владеть навыками критического мышления. (ПК-15)	Самостоятельность, ответственность, коммуникация
	С.2. Постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, и	Знание постановки и выполнения экспериментов и методов исследования (ПК-16)	Умение использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе	Самостоятельность, ответственность, коммуникация

	анализ результатов.		стандартных пакетов автоматизированного проектирования исследований. Способность проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты. (ПК-16)	
	С.3. Проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.	Знание проведения измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций. (ПК-17)	Способность измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок. (ПК-17)	Самостоятельность, ответственность, коммуникация
	С.4. Составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок.	Способность участвовать в экспертных группах, организовать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия. (ПК-18)	Умение профессионально презентовать результаты исследований. (ПК-18)	Самостоятельность, ответственность, коммуникация
D. Проектная	D.1. Формирование целей проекта (программы), решение задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей.	Способность формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь. (ПК-19)	Умение решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей. (ПК-19)	Самостоятельность, ответственность, коммуникация
	D.2. Выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию.	Способность выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию, применять инновационные методы для разработки ресурсосберегающих и экологически чистых технологий, обеспечивающих безопасность жизнедеятельности людей. (ПК-20)	Умение применять способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в проектировании предприятий перерабатывающей промышленности. (ПК-20)	Самостоятельность, ответственность, коммуникация

Дополнительные профессиональные компетенции	
по профилю 1 - <u>Технология мяса и мясных продуктов</u>	
Знание норм и правил в области проектирования предприятий мясной промышленности, основных требований к проектированию безопасных и экологических производств, руководствуясь концепцией Устойчивого развития отрасли.	Умение выполнять технологические расчеты основных производств предприятий мясной промышленности с применением информационных технологий, используя современное технологическое оборудование, способы рационального использования вторичного сырья мясожирового, колбасного, консервного производств.
по профилю 2 - <u>Технология молока и молочных продуктов</u>	
Знание проектирования новых объектов молочной промышленности и реконструкции цехов и производственных корпусов существующих предприятий.	Умение соблюдать требования к проектированию с учетом НТД и применять способы рационального использования сырья и материалов в проектировании предприятий молочной промышленности.

Цели высшего профессионального образования
по направлению подготовки 740200 - Технология и производство продуктов питания
животного происхождения

Цели ООП ВПО по направлению подготовки 740200 - Технология и производство продуктов питания животного происхождения (квалификация «бакалавр») в области обучения и воспитания личности:

- **Цель 1.** В области обучения целью является подготовка бакалавров к разносторонней профессиональной деятельности в области технологического и организационного обеспечения производства и переработки мясного, молочного и рыбного сырья, путем развития у студентов личных качеств и формирования профессиональных компетенций, ориентированных на достижение результатов в практической деятельности и способствующих его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.
- **Цель 2.** В области воспитания личности целью является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышения общей культуры.

Область профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения включает:

- организация хранения и переработки сырья животного происхождения;
- организация входного контроля мясного, молочного и рыбного сырья и материалов;
- организация производственного контроля полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологического процесса;
- управление качеством готовой продукции;
- разработка новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с современными тенденциями в области здорового питания;
- разработка нормативной и технической документации;
- обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- участие в разработке проектов по строительству новых или реконструкции действующих предприятий мясной, молочной и рыбной отраслей промышленности.

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников-бакалавров по направлению подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения являются: сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; технологические процессы; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты ISO, HACCP, GMP, GHP, FSSC; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; простые инструменты качества; системы качества; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

Виды профессиональной деятельности выпускников-бакалавров:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;

- проектная.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым, в основном, готовится выпускник-бакалавр, определяются вузом совместно с заинтересованными работодателями.

Задачи профессиональной деятельности выпускников-бакалавров:

- производственно-технологическая деятельность:

- разработка и осуществление технологических процессов; контроль за соблюдением технологической дисциплины;
- оценка инновационного потенциала новой продукции; доводка и освоение технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
- организация рабочих мест, их техническое оснащение;
- организация и контроль санитарно-гигиенического состояния производства и персонала;
- контроль за соблюдением экологической безопасности производства.

- организационно-управленческая деятельность:

- составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, заявок на оборудование и т.п.), а также установленной отчетности по утвержденным формам;
- выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов;
- организация работы малых коллективов исполнителей;
- проведение анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений;
- подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках.

- научно-исследовательская деятельность:

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, и анализ результатов;
- проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
- составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок.

- проектная деятельность:

- формирование целей проекта (программы), решение задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей;
- разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта;
- выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию;
- разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;
- участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

Результаты обучения,
выраженные в компетенциях по направлению подготовки
740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения

Квалификация	Компетенции
Бакалавр	Профиль 1 - <u>Технология мяса и мясных продуктов</u> Профиль 2 - <u>Технология молока и молочных продуктов</u>
	Результаты обучения (РО):
	Профессиональные компетенции для профилей 1 и 2
	РО1. Способность организовать на основе метрологических принципов инструментальных измерений входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с учетом экологической и биологической безопасности. Осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенического состояния производства и персонала. (ПК 4, ПК-1)
	РО2. Умение оценивать инновационный потенциал новых продуктов и организовать внедрение в производство инновационных технологий переработки мясного и молочного сырья. (ПК 6)
	РО3. Умение использовать информационные технологии в решении профессиональных задач; обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и разрабатывать мероприятия по повышению качества поставляемого на переработку мясного и молочного сырья. (ПК-2, ПК 5, ПК-14)
	РО4. Знание принципов работы технологического оборудования и элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энерго-оборудовании; умение осваивать новые его виды при изменении схем технологических процессов, новые приборы и методы исследования. (ПК-3, ПК-7)
	РО5. Знание правовых и этических вопросов, связанных с производством и производственным персоналом; умение успешно работать в команде с принятием коллегиальных решений и управлять персоналом. Умение профессионально презентовать результаты работы; проводить тренинги, семинары, коучинг для восполнения недостатка у сотрудников технических умений. (ПК-8, ПК-9, ПК-10)
РО6. Умение давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем; осуществлять деловое общение и поддерживать партнерские отношения. (ПК-11)	
РО7. Умение выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия; разрабатывать оперативные, стратегические планы и подготавливать исходные данные для выбора, обоснования и принятия научно-технических и организационных решений на	

	основе экономических расчетов. (ПК-12, ПК-13)
	PO8. Умение искать, анализировать и использовать научно-техническую информацию в интересах производства, владеть навыками критического мышления. Способность участвовать в экспертных группах, организовать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия. (ПК-15, ПК-18)
	PO9. Умение использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в интересах производства; математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования исследований; обобщать данные проводимых исследований для составления отчетов и научных публикаций; участвовать во внедрении результатов исследований и разработок; работать в экспертных группах, организовать защиту объектов интеллектуальной собственности как коммерческой тайны предприятия. (ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18)
	PO10. Умение формулировать цели проекта, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей; выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию, применять инновационные методы для разработки ресурсосберегающих и экологически чистых технологий, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в проектировании предприятий перерабатывающей промышленности. (ПК 19, ПК-20)
	Универсальные компетенции
	PO11. Умение ориентироваться в ценностях жизни, культуры и занимать активную гражданскую позицию, проявлять уважение к людям и толерантность (ОК-1). Вести деловое общение на государственном, официальном и на одном из иностранных языков в области работы и обучения (ИК-2). Обеспечить достижение целей в профессиональной деятельности отдельных лиц или групп (СЛК-1).
	Дополнительные профессиональные компетенции
	по профилю 1 - <u>Технология мяса и мясных продуктов</u>
	PO12. Умение обоснованно определять оптимальные варианты дифференциации мясного сырья, используя знания анатомического, гистологического строения органов, химического состава тканей сельскохозяйственных животных и птиц, физико-химических и биохимических основ его переработки.
	PO13. Владение знаниями технологии и практическими навыками производства основных видов мясной продукции. Умение организовать контроль технологических параметров, начиная от убоя скота и переработки продуктов убоя до производства готовой продукции (колбасных изделий, деликатесных продуктов, мясных полуфабрикатов и мясных консервов). Обладание практическими навыками разработки новых технологий мясных продуктов с использованием новых технологических решений, упаковочных материалов, соответствующих современным требованиям.
	PO14. Владение теоретическими и практическими знаниями по вопросам безопасности сырья и мясных продуктов. Знание

	отечественной и межгосударственной нормативной и технической документации (ТРТС, ветеринарные нормы и правила, НТД на мясные продукты), международных стандартов и практик (GMP, GHP, HACCP), стандарта по безопасности пищевых продуктов (FSSC 22000), приборов и методов контроля качества готовой мясной продукции и умение использовать их в производственном процессе.
	PO15. Умение выполнять технологические расчеты основных производств предприятий мясной промышленности с применением информационных технологий, используя современное технологическое оборудование, способы рационального использования вторичного сырья мясожирового, колбасного, консервного производств и основные требования к проектированию безопасных и экологичных производств, руководствуясь концепцией Устойчивого развития отрасли.
	по профилю 2 - <u>Технология молока и молочных продуктов</u>
	PO16. Умение применять полученные знания при участии и ведении технологии переработки молока на всех участках предприятия, с использованием технологического оборудования, осуществлять контроль сырья, технологического процесса производства и готовой продукции, контроль санитарного состояния предприятия, соблюдение норм расхода сырья.
	PO17. Знание и умение планировать свою работу и работу персонала и коллектива на всех участках производства. Знание НТД и умение применять данные знания при осуществлении организации труда работников и стандартизации продукции.
	PO18. Знание порядка разработки новых молочных продуктов, анализа оценки качества полученных продуктов и умение внедрять данные продукты в производство с учетом требований НТД.
	PO19. Знание проектирования новых объектов молочной промышленности и реконструкции цехов и производственных корпусов существующих предприятий. Умение соблюдать требования к проектированию с учетом НТД и применять способы рационального использования сырья и материалов в проектировании предприятий молочной промышленности.

Соответствие целей и РО

по направлению подготовки 740200 - Технология и производство продуктов питания животного происхождения (квалификация «бакалавр»)

Профиль 1 - Технология мяса и мясных продуктов

Профиль 2 - Технология молока и молочных продуктов

РО	Цели
Профессиональные компетенции для профилей 1 и 2	соответствуют Цели 1
PO1, PO2, PO3, PO4, PO5, PO6, PO7, PO8, PO9, PO10	
Дополнительные профессиональные компетенции	
по профилю 1 - <u>Технология мяса и мясных продуктов</u>	
PO12, PO13, PO14, PO15	
по профилю 2 - <u>Технология молока и молочных продуктов</u>	
PO16, PO17, PO18, PO19	соответствуют Цели 2
Универсальные компетенции	

Основные должности
по типам предприятий (учреждений, организаций), замещаемыми выпускниками
ООП ВПО по направлению подготовки 740200 - Технология и производство продуктов
питания животного происхождения
(квалификация «бакалавр»)

Тип организации/предприятия	Основные должности, замещаемыми выпускниками
Профиль 1 - <u>Технология мяса и мясных продуктов</u>	
<u>Предприятия мясной промышленности</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Помощник технолога ▪ Технолог ▪ Главный технолог ▪ Менеджер по качеству ▪ Директор производства ▪ Лаборант ▪ Зав. лабораторией
Испытательные лаборатории пищевой и сельскохозяйственной продукции	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Лаборант ▪ Зав. лабораторией
Профиль 2 - <u>Технология молока и молочных продуктов</u>	
<u>Предприятия молочной промышленности</u>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Мастер ▪ Технолог ▪ Главный технолог ▪ Менеджер по качеству ▪ Зав. производством ▪ Лаборант ▪ Зав. лабораторией
Испытательные лаборатории пищевой и сельскохозяйственной продукции	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Лаборант ▪ Зав. лабораторией
Органы сертификации	Эксперт по сертификации пищевой продукции