

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мусьял Александр Вячеславович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.06.2026 15:34:15
Уникальный программный ключ:
297fef716e5ece559822a236feffc4d8a43d0cf1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

ПРИНЯТО

Решением Ученого совета
от 26 мая 2026 г.
Протокол № 6

УТВЕРЖДАЮ

Ректор _____ А.В. Мусьял
26 мая 2026 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО НАПРАВЛЕНИЮ
ПОДГОТОВКИ**

35.03.07 Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции

(код) (направление подготовки/специальность)

Профиль «Технология производства, хранения и переработки
продукции животноводства»

Год начала подготовки: 2023

Квалификация выпускника *бакалавр*

Срок обучения *4/4,6 года/лет по очной форме/ по заочной форме*

Форма обучения *очная, заочная*

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»**

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе

(подпись) А.В. Малахов
(ФИО)

26 мая 2026 г

**Общая характеристика
основной профессиональной образовательной программы
высшего образования – программы бакалавриата**

Направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции
(код) (направление подготовки/специальность)

Профиль «Технология производства, хранения и переработки
продукции животноводства»

Формы обучения: очная, заочная

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства», реализуемая Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки _35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 г. N 669

ОПОП утверждена на Ученом совете ФГБОУ ВО «Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова» (протокол № 6 от 26 мая 2026 г.).

ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» разработана кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции совместно с ООО «Брянская мясная компания» ООО «Мираторг-Курск», с ООО «Псельское» Беловского района Курской области.

Разработчики:

Зав. кафедрой, к. б. н., доцент	Асадова М.Г.
Доцент, к. с.-х. н., доцент	Новикова О.А.
Доцент, к.б.н.	Смоленкова О.В.
Доцент, к. с.-х. н.	Котельникова М.Н.
Преподаватель	Ченцова Д.А.

1. Нормативные правовые и методические документы для ОПОП

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (с изменениями и дополнениями);
- Профессиональный стандарт «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от «14» июля 2020 г. № 423н;
- Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «30» августа 2019 г. № 602н;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 6 апреля 2021 г. N 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. N 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (с изменениями и дополнениями);
- Устав Университета;
- иные нормативные и локальные документы.

2. Цели основной профессиональной образовательной программы

Целью ОПОП в области воспитания является развитие личности, формирование у обучающихся трудолюбия, ответственного отношения к труду и его результатам, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, традиционных российских духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Целью ОПОП в области обучения является подготовка квалифицированных кадров в области производства, хранения и переработки продукции растениеводства посредством формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства», а также развитие профессионально важных качеств личности, позволяющих реализовать сформированные компетенции в эффективной профессиональной деятельности по профилю подготовки.

3. Требования к уровню образования при приеме для обучения

К освоению основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» допускаются лица, имеющие среднее общее образование.

4. Срок получения образования (из ФГОС)

Срок получения образования по программе бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (вне зависимости от применяемых образовательных технологий):

- в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года;
- в заочной форме увеличивается до 4 лет 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения;
- при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ОВЗ может быть увеличен по их заявлению не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения.

5. Объем основной профессиональной образовательной программы

Объем программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции 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.

Объем программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции,

реализуемый за один учебный год, составляет не более 70 з.е. 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.

6. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

6.1 Область(и) профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата (далее - выпускники), могут осуществлять профессиональную деятельность:

13 Сельское хозяйство (в сфере организации технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки сырья животного происхождения).

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

6.2 Тип (типы) задач и задачи профессиональной деятельности выпускника

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задачи профессиональной деятельности следующего типа: производственно-технологический.

6.3 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Направленность основной профессиональной образовательной программы конкретизирует содержание программы в рамках по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» путем ориентации ее на следующие объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

- сельскохозяйственные культуры и животные;
- технологии производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции;
- оборудование перерабатывающих производств;
- сооружения и оборудование для хранения сельскохозяйственной продукции.

Таблица 1. Соотнесение профессиональных стандарта(ов) с задачами профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности	Тип(ы) задач(и) профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Профессиональный(ые) стандарт(ы)
13 <i>Сельское хозяйство (в сфере организации технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства).</i>	производственно-технологический	Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	<i>Профессиональный стандарт 13.013 «Специалист по зоотехнии», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 14 июля 2020 г. № 142 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 14 августа 2020 г., регистрационный № 59263)</i>
22 <i>Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки сырья животного происхождения).</i>	производственно-технологический	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения. Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<i>Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 24 сентября 2019 г., регистрационный № 56040)</i>

7. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» у выпускника

должны быть сформированы универсальные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции и их индикаторы достижения.

Таблица 2. Универсальные компетенции и индикаторы достижения компетенций

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
	УК-1.1Выполняет поиск необходимой информации
	УК-1.2Критически анализирует информацию и обобщает результаты анализа для решения поставленной задачи
	УК-1.3Применяет системный подход для решения поставленных задач
Разработка и реализация проектов	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
	УК-2.1Формулирует в рамках поставленной цели совокупность задач, обеспечивающих ее достижение
	УК-2.2 Выбирает оптимальные способы решения задач, обеспечивающих достижение цели
	УК-2.3 Применяет действующие правовые нормы и учитывает имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении задач, обеспечивающих достижение цели
Командная работа и лидерство	УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
	УК-3.1 Осуществляет эффективное социальное взаимодействие
	УК-3.2 Определяет стратегию поведения для реализации своей роли в команде
	УК-3.3 Взаимодействует с другими членами команды для достижения запланированного результата
	УК-3.4 Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью
Коммуникация	УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)
	УК-4.1 Выбирает приемлемый стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами

	<p>УК-4.2 Демонстрирует умение вести обмен деловой информацией в устной и письменной формах на государственном и иностранном (ых) языках</p> <p>УК-4.3 Использует современные информационно – коммуникативные средства</p>
Межкультурное взаимодействие	<p>УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p> <p>УК-5.1 Анализирует современное состояние общества и интерпретирует проблемы современности с позиций этики, исторических и философских знаний</p> <p>УК-5.2 Демонстрирует уважительные отношения к историческому наследию и традициям различных социальных групп в контексте истории, религии и философии</p> <p>УК-5.3 Конструктивно взаимодействует с людьми с учетом их социо - культурных особенностей в целях успешного выполнения поставленных задач</p>
	<p>УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>УК-6.1 Эффективно планирует собственное время</p> <p>УК-6.2 Планирует траекторию профессионального развития</p> <p>УК-6.3 Реализует траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни</p> <p>УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>УК-7.1 Применяет основы физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности</p> <p>УК-7.2 Применяет методики и методы для укрепления здоровья и профилактики профессиональных заболеваний</p> <p>УК-7.3 Выполняет индивидуально подобранные комплексы оздоровительной физической культуры</p>
	<p>УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p> <p>УК-8.1 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов</p> <p>УК-8.2 Обеспечивает безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты</p>
	<p>УК-8.1 Выявляет возможные угрозы для жизни и здоровья человека в чрезвычайных ситуациях и в зонах военных конфликтов</p> <p>УК-8.2 Обеспечивает безопасные и (или) комфортные условия труда на рабочем месте, в том числе с помощью средств защиты</p>

	УК-8.3 Осуществляет действия по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте, а также в зоне военных действий
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
	УК-9.1 Выбирает законы, регламентирующие экономическую деятельность; источники финансирования профессиональной деятельности; принципы планирования экономической деятельности
	УК-9.2 Обосновывает принятия экономических решений, используя методы экономического планирования для достижения поставленных целей
	УК-9.3 Применяет экономические инструменты в профессиональной деятельности
Гражданская позиция	УК-10 Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
	УК-10.1 Использует действующие правовые нормы обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности; способы профилактики коррупции и формирования нетерпимого отношения к ней
	УК-10.2 Планирует, организывает и проводит мероприятия, обеспечивающие формирование гражданской позиции и предотвращения коррупции в социуме
	УК-10.3 Взаимодействует в обществе на основе нетерпимого отношения к коррупции

Таблица 3. Общепрофессиональные компетенции и индикаторы достижения компетенций

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника
Общепрофессиональные навыки	ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий
	ОПК-1.1 Демонстрирует знание основных законов математических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин, необходимых для решения типовых задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	ОПК-1.2 Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

	ОПК-1.3 Применяет информационно-коммуникационные технологии в решении типовых задач в области производства, переработки хранения сельскохозяйственной продукции
Правовые основы профессиональной деятельности	ОПК-2. Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;
	ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	ОПК-2.2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства
	ОПК-2.3 Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	ОПК-2.4 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
	ОПК-2.5 Ведет учетно-отчетную документацию по производству сельскохозяйственной продукции, в том числе в электронном виде
Анализ рисков здоровью человека и животных	ОПК-3. Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов;
	ОПК-3.1 Создает безопасные условия труда, обеспечивает проведение профилактических мероприятий по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
	ОПК-3.2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих вопросы охраны труда в сельском хозяйстве
	ОПК-3.3 Выявляет и устраняет проблемы, нарушающие безопасность выполнения производственных процессов
	ОПК-3.4 Проводит профилактические мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний
Современные технологии, оборудование и научные основы профессиональной деятельности	ОПК-4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности;
	ОПК-4.1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции
	ОПК-4.2 Использует справочные материалы для разработки производства и переработки сельскохозяйственной продукции
	ОПК-4.3 Обосновывает элементы системы технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции
Представление результатов профессиональной деятельности	ОПК-5. Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности;
	ОПК-5.1 Планирует схему эксперимента для изучения различных вариантов производства, хранения и переработки сельско-

	хозяйственной продукции
	ОПК-5.2 Выбирает объекты и методы исследования вариантов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	ОПК-5.3 Закладывает эксперимент и выполняет научное исследование в области производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Экономические основы профессиональной деятельности	ОПК-6. Способен использовать базовые знания экономики и определять экономическую эффективность в профессиональной деятельности.
	ОПК-6.1 Демонстрирует знания базовых основ экономики предприятий по производству, хранению и переработке сельскохозяйственной продукции
	ОПК-6.2 Владеет методами экономического анализа процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
	ОПК-6.3 Определяет экономическую эффективность процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции
Информационно-коммуникативные технологии	ОПК-7. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
	ОПК-7.1 Понимает принципы работы современных информационных технологий
	ОПК-7.2 Демонстрирует базовые навыки работы с современными информационными технологиями
	ОПК-7.3 Реализует принципы работы современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности

Профессиональные компетенции, устанавливаемые основной профессиональной образовательной программой, формируются на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников, а также на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники.

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства» у выпускника должны быть сформированы следующие **профессиональные компетенции** и индикаторы достижения.

Таблица 4.1 Профессиональные компетенции и индикаторы достижения компетенций, устанавливаемые основной профессиональной образовательной программой, формируемые на основе профессиональных стандартов и запросов потребителей

Индекс	Наименование	Код и наименование профессиональной компетенции и индикаторов достижения	Требования к образованию
13	СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО		
13.013	СПЕЦИАЛИСТ ПО ЗООТЕХНИИ	ПК-1	
В	Оперативное управление технологическими процессами производства продукции животноводства	ПК-1	Высшее образование - бакалавриат
В/04.6	Управление технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПК-1 Способен к управлению технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ТД.1	Сбор исходной информации для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПК-1.1 Собирает исходную информацию для разработки технологии получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	
ТД.3	Разработка технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности	ПК-1.2 Разрабатывает технологии первичной обработки молока с целью обеспечения его высокого качества и сохранности	
ТД.4	Разработка технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных	ПК-1.3 Разрабатывает технологии подготовки сельскохозяйственных животных к убою, технологии первичной переработки сельскохозяйственных животных	
ТД.7	Разработка технологии хранения продукции животноводства	ПК-1.4 Разрабатывает технологии хранения продукции животноводства	
ТД.9	Разработка системы учета объемов производимой животноводческой продукции, в том числе с	ПК-1.5 Разрабатывает системы учета объемов производимой	

	использованием автоматизированных методов	животноводческой продукции, в том числе с использованием автоматизированных методов	
ТД.11	Разработка технологических карт (регламентов) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПК-1.6 Разрабатывает технологические карты (регламенты) производства продукции животноводства в части получения, первичной переработки, хранения продукции животноводства	

Таблица 4.2 Профессиональные компетенции и индикаторы достижения компетенций, устанавливаемые основной профессиональной образовательной программой, формируемые на основе профессиональных стандартов и запросов работодателей

Индекс	Наименование	Код и наименование профессиональной компетенции и индикаторов достижения	Требования к образованию
22	ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ		
22.002	СПЕЦИАЛИСТ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	ПК-2, ПК-3	
D	Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2, ПК-3	Высшее образование - бакалавриат
D/01.6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения.	ПК-2 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	
ТД.2	Расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.1 Рассчитывает производственные мощности и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства про-	

		дуктов питания животного происхождения	
ТД.5	Расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	ПК-2.2 Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
D/02.6	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-3 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	
ТД.1	Входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	ПК-3.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	
ТД.3	Контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	ПК-3.2 Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания животного происхождения на соответствие требованиям	

		технологической и эксплуатационной документации	
--	--	---	--

Таблица 5. Профессиональные компетенции и индикаторы достижения компетенций на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники.

Код компетенции и индикатора достижения	Наименование профессиональной компетенции и индикатора достижения	
ПК-4	Способен осуществлять ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	Определена на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники
ПК-4.1	Осуществляет ведение основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения	
ПК-4.2	Применяет методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	
ПК-5	Способен использовать сквозные цифровые технологии и искусственный интеллект для решения задач профессиональной деятельности	Определена на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемым к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники
ПК-5.1	Обоснованно выбирает и применяет современные информационные технологии	
ПК-5.2	Решает прикладные задачи и участвует в реализации проектов в области сквозной цифровой технологии	
ПК-5.3	Владеет знаниями о критериях и методах структурирования информации с применением цифровых технологий	