

Матрица

соответствия результатов обучения и трудовых функций

по направлению **740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья»**

уровень образовательной программы бакалавриат

Виды трудовой деятельности	Трудовые функции	Результаты обучения		
		Профессиональные компетенции		Личностные компетенции
		Знания и понимания	Умения и навыки	
А. Планирование производственного цеха	А.1. Составлять планы размещения оборудования и технического оснащения.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Принципиальные схемы технологических процессов.</li> <li>-Особенности производства отдельных видов консервов.</li> <li>-Методические основы системного подхода к проектированию плодоовощных предприятий.</li> <li>-Сущности современных методов проектирования инженерных объектов.</li> <li>-Основы структурной организации процесса проектирования с использованием САПР и требований НАССР.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Работать со справочной литературой, технологическими инструкциями.</li> <li>-Производить необходимые технологические расчеты.</li> <li>-Разрабатывать рациональные технологические схемы производства пищевых продуктов.</li> <li>-Анализировать преимущества и недостатки технологических схем.</li> <li>-Составлять технические задания на проектирование предприятий консервных производств.</li> <li>-Проектировать технологические линии производства продукции и находить оптимальные решения при разработке цеха в соответствии с требованиями ЕСКД, ТР и правил техники безопасности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Самостоятельность и ответственность.</li> <li>- Коммуникативность.</li> <li>- Способность принимать эффективные решения в критических ситуациях.</li> <li>- Способность работать в команде.</li> </ul>
	А.2. Составлять планы размещения рабочих мест.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Принципиальные схемы технологических процессов.</li> <li>-Особенности производства отдельных видов консервов.</li> <li>-Основы структурной организации процесса проектирования с использованием САПР и требований НАССР.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Работать со справочной литературой, технологическими инструкциями.</li> <li>-Производить необходимые технологические расчеты.</li> <li>-Разрабатывать рациональные технологические схемы производства консервированных пищевых продуктов.</li> <li>-Составлять планы размещения рабочих мест в соответствии с требованиями ТР и правил техники безопасности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Самостоятельность и ответственность.</li> <li>- Способность принимать эффективные решения в критических ситуациях.</li> </ul>
	А.3. Рассчитывать производственную мощность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Принципиальные схемы технологических процессов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Работать со справочной литературой, технологическими инструкциями.</li> <li>-Производить необходимые технологические расчеты.</li> <li>-Производить расчет производственной мощности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Самостоятельность и ответственность.</li> <li>- Коммуникативность.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Методические основы системного подхода к проектированию плодоовощных предприятий.</li> <li>-Сущности современных методов проектирования инженерных объектов.</li> <li>-Основы расчета производственной мощности.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Способность работать в команде.</li> </ul>
	А.4. Рассчитывать загрузку оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Особенности и технические характеристики производственных оборудований.</li> <li>-Особенности производства отдельных видов консервов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Работать со справочной литературой, технологическими инструкциями.</li> <li>-Производить необходимые технологические расчеты.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Самостоятельность и ответственность.</li> <li>- Способность принимать эффективные решения в критических ситуациях.</li> </ul>
В. Организация технологии производства продуктов питания из растительного сырья.	В.1. Составлять технологическую схему производства новых пищевых продуктов с учетом современных проблем	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Принципиальные схемы технологических процессов.</li> <li>-Особенности производства отдельных видов пищевых продуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Работать со справочной литературой, технологическими инструкциями.</li> <li>-Разрабатывать рациональные технологические схемы производства новых пищевых продуктов.</li> <li>-Анализировать преимущества и недостатки технологических схем.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Самостоятельность и ответственность.</li> <li>- Коммуникативность.</li> <li>- Способность принимать эффективные решения в критических ситуациях.</li> <li>- Способность работать в команде.</li> </ul>
	В.2. Рассчитывать нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, топлива, энергии)	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Принципиальные схемы технологических процессов.</li> <li>-Особенности производства отдельных видов консервов.</li> <li>-Принципы расчета норм расхода сырья и материалов, топлива, энергии.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Работать со справочной литературой, технологическими инструкциями.</li> <li>-Производить необходимые технологические расчеты.</li> <li>- Определять нормы расхода сырья и материалов для изготовления консервов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Самостоятельность и ответственность.</li> <li>- Способность принимать эффективные решения в критических ситуациях.</li> </ul>
	В.3. Разрабатывать технологические нормативы, инструкции, маршрутные карты, карты технического уровня и качества продукции и другую	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Принципиальные схемы технологических процессов.</li> <li>-Особенности производства отдельных видов консервов.</li> <li>-Методические основы системного подхода к проектированию плодоовощных предприятий.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Работать со справочной литературой, технологическими инструкциями.</li> <li>-Производить необходимые технологические расчеты.</li> <li>-Разрабатывать рациональные технологические схемы производства пищевых продуктов.</li> <li>-Анализировать преимущества и недостатки технологических схем.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Самостоятельность и ответственность.</li> <li>- Коммуникативность.</li> <li>- Способность принимать</li> </ul>

	технологическую документацию, вносить изменения в техническую документацию в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства.	-Сущности современных методов проектирования инженерных объектов.	-Составлять технические задания на проектирование предприятий консервных производств.	эффективные решения в критических ситуациях.  - Способность работать в команде.
	В.4. Рассчитывать экономическую эффективность технологических процессов	-Принципиальные схемы технологических процессов. -Принципы расчета норм расхода сырья и материалов, топлива, энергии. -Сущности и основы методов определения экономической эффективности.	-Работать со справочной литературой, технологическими инструкциями. -Производить необходимые расчеты определения экономической эффективности технологических процессов.	-Самостоятельность и ответственность. - Коммуникативность. - Способность принимать эффективные решения в критических ситуациях.
	В.5.Анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества и сортов, принимать участие в разработке мероприятий по их предупреждению и устранению, а также в рассмотрении поступающих рекламаций на выпускаемую предприятием продукцию.	-Принципиальные схемы технологических процессов. -Особенности производства отдельных видов консервов. -Нормативно-законодательные основы продовольственной безопасности пищевых продуктов. -Методы оценки качества и безопасности продовольственного сырья и готовых продуктов питания. -Методы организации мониторинга по безопасности пищевого сырья и продуктов питания.	-Работать с технической литературой, технологическими инструкциями, техническими регламентами. -Проводить исследования по оценке безопасности продовольственного сырья и продукции. -Осуществлять контроль за использованием пищевых добавок.	-Самостоятельность и ответственность.  - Коммуникативность.  - Способность принимать эффективные решения в критических ситуациях.
С. Разработка программы производственного контроля	С.1. Организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;	-Теоретические и практические основы управления безопасностью пищевой продукции. -Основы законодательной и нормативной базы по управлению безопасностью пищевой продукции; -Основные инструменты и методы управления системой менеджмента безопасности продуктов питания. -Основные положения нормативных документов систем менеджмента	-Анализировать и оценивать риски и управлять опасными факторами, существенно влияющими на безопасность пищевой продукции. -Работать со стандартами. -Разрабатывать бизнес-процессы и составлять карты процессов. -Разрабатывать документацию СМК и СМБ. -Оценивать эффективность СМК и СМБ.	-Самостоятельность и ответственность. - Коммуникативность.  - Способность принимать эффективные решения в критических ситуациях.

		<p>качества (СМК) и системы менеджмента безопасности (СМБ).</p> <p>-Процедуры планирования, подготовки и внедрения СМК системы менеджмента безопасности (СМБ).</p>		- Способность работать в команде.
	<p>С.2. Внедрять современные системы управления качеством и безопасностью продуктов питания на уровне международных стандартов (ХАССП и др.).</p>	<p>-Теоретические и практические основы управления безопасностью пищевой продукции.</p> <p>-Основы законодательной и нормативной базы по управлению безопасностью пищевой продукции;</p> <p>-Основные инструменты и методы управления системой менеджмента безопасности продуктов питания.</p> <p>-Основные положения нормативных документов систем менеджмента качества (СМК) и системы менеджмента безопасности (СМБ).</p> <p>-Процедуры планирования, подготовки и внедрения СМК системы менеджмента безопасности (СМБ).</p>	<p>-Анализировать и оценивать риски и управлять опасными факторами, существенно влияющими на безопасность пищевой продукции.</p> <p>-Работать со стандартами.</p> <p>-Разрабатывать бизнес-процессы и составлять карты процессов.</p> <p>-Разрабатывать документацию СМК и СМБ.</p> <p>-Оценивать эффективность СМК и СМБ.</p>	<p>-Самостоятельность и ответственность.</p> <p>- Коммуникативность.</p> <p>- Способность принимать эффективные решения в критических ситуациях.</p> <p>- Способность работать в команде.</p>
	<p>С.3. Разрабатывать методы технического контроля и испытания продукции.</p>	<p>-Основные инструменты и методы управления системой менеджмента безопасности продуктов питания.</p>	<p>-Работать со стандартами.</p> <p>-Готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями НД и потребностями рынка.</p>	<p>-Самостоятельность и ответственность.</p> <p>- Коммуникативность.</p> <p>- Способность принимать эффективные решения в критических ситуациях.</p> <p>- Способность работать в команде.</p>
<p>D.Научно-исследовательская деятельность. Разработка новых продуктов</p>	<p>D.1. Участвовать в составлении патентных и лицензионных паспортов, заявок на изобретения и промышленные образцы.</p>	<p>- Основные профессиональные периодические издания и научно-техническую литературу.</p> <p>- Научные основы современных технологий производства продуктов питания.</p>	<p>-Работать с публикациями профессиональной периодики, анализировать и систематизировать их, внедрять результаты исследований в практику производственного процесса, применять достижения новых технологий.</p>	<p>-Самостоятельность и ответственность.</p> <p>- Коммуникативность.</p> <p>- Способность принимать</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные понятия и законы науки о технологических и физико-химических процессах производств.</li> <li>- Основные понятия и законы о выполнении инновационных программ.</li> <li>- Способы подбора научной и учебной литературы и учебно-методической документации для составления заявки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Работать с профессиональными публикациями, осуществляя обработку и анализ систематизированной научно-технической информации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>эффективные решения в критических ситуациях.</li> <li>- Способность работать в команде.</li> </ul>
	D.2. Проводить патентные исследования и определять показатели технического уровня техники и технологии в области пищевой промышленности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные профессиональные периодические издания и научно-техническую литературу.</li> <li>- Научные основы современных технологий производства продуктов питания.</li> <li>- Способ подбора научной и учебной литературы и учебно-методической документации для составления заявки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Работать с публикациями профессиональной периодики, анализировать и систематизировать их, внедрять результаты исследований в практику производственного процесса, применять достижения новых технологий.</li> <li>- Работать с профессиональными публикациями, осуществляя обработку и анализ систематизированной научно-технической информации.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Самостоятельность и ответственность.</li> <li>- Коммуникативность.</li> <li>- Способность принимать эффективные решения в критических ситуациях.</li> <li>- Способность работать в команде.</li> </ul>
	D.3. Подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные профессиональные периодические издания и научно-техническую литературу.</li> <li>- Научные основы современных технологий производства продуктов питания.</li> <li>- Основные понятия и законы науки о технологических и физико-химических процессах производств.</li> <li>- Основные понятия и законы о выполнении инновационных программ.</li> <li>- Способы подбора научной и учебной литературы и учебно-методической документации для составления заявки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Работать с публикациями профессиональной периодики, анализировать и систематизировать их, внедрять результаты исследований в практику производственного процесса, применять достижения новых технологий.</li> <li>- Работать с профессиональными публикациями, осуществляя обработку и анализ систематизированной научно-технической информации.</li> <li>- Проводить занятия (лекции, семинары, лабораторные и практические занятия) с работниками промышленных предприятий, фирм, научно-исследовательских институтов по вопросам, относящимся к практической деятельности магистра пищевых производств.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Самостоятельность и ответственность.</li> <li>- Коммуникативность.</li> <li>- Способность принимать эффективные решения в критических ситуациях.</li> <li>- Способность работать в команде.</li> </ul>
E. Организационно-управленческая деятельность	E.1. Организовывать работу коллектива исполнителей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные структурные подразделения пищевой промышленности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ставить конкретные задачи выполнения функциональных обязанностей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Самостоятельность и ответственность.</li> <li>- Коммуникативность.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-Принципиальных схем технологических процессов.</li> <li>-Особенности производства отдельных видов консервов.</li> <li>-Основные требования техники безопасности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала.</li> <li>-Находить оптимальные решения при возникновении ситуационных задач в соответствии с требованиями ТР и правил техники безопасности.</li> <li>Представлять итоги проделанной работы в виде отчетов, информации, рапортов оформленных в соответствии с имеющимися требованиями.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Способность принимать эффективные решения в критических ситуациях.</li> <li>- Способность работать в команде.</li> </ul>
	<p>Е.2 Осуществлять контроль за соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Особенности производства отдельных видов консервов.</li> <li>-Основные требования техники безопасности.</li> <li>- Основные понятия и законы науки о технологических и физико-химических процессах производств.</li> <li>- Функциональные схемы технологических процессов переработки сырья, основы проектирования производственных зданий, конструктивные решения производственных зданий.</li> <li>-Особенности и технические характеристики производственных оборудований.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала</li> <li>- Рассчитывать рабочие рецептуры и производительность труда, анализировать уровень потерь на каждой технологической стадии.</li> <li>- Оценивать качество объектов природной среды</li> <li>- Организовывать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания</li> <li>- Проводить технологические расчеты оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья</li> <li>- Осуществлять расчеты технологических частей проектов, использовать компьютерные технологии, математическое моделирование технологических процессов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Самостоятельность и ответственность.</li> <li>- Коммуникативность.</li> <li>- Способность принимать эффективные решения в критических ситуациях.</li> <li>- Способность работать в команде.</li> </ul>
	<p>Е.3. Владеть иностранным языком на уровне профессионального общения.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Основы грамматики иностранного языка.</li> <li>-Основы устной и письменной коммуникации иностранного языка.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Читать оригинальную литературу по специальности для получения информации.</li> <li>-Читать и понимать технические характеристики оборудований и вспомогательных материалов.</li> <li>-Принимать участие в устном общении на иностранном языке.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Самостоятельность и ответственность.</li> <li>- Коммуникативность.</li> <li>- Способность принимать эффективные решения в критических ситуациях.</li> <li>- Способность работать в команде.</li> </ul>