

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавров 'новый', код направления 260100, год начала подготовки _____

	Индекс	Содержание
1	ОК-1	владеть культурой мышления, быть способным к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения
2	ОК-2	уметь логически верно, аргументированно и ясно строить устную и письменную речь
3	ОК-3	готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе
4	ОК-4	способностью находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность
5	ОК-5	уметь использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности
6	ОК-6	стремиться к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства
7	ОК-7	уметь критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков
8	ОК-8	осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности
9	ОК-9	использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; способностью анализировать социально значимые проблемы и процессы
10	ОК-10	использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
11	ОК-11	способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе; соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны
12	ОК-12	владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, уметь работать с компьютером как средством управления информацией
13	ОК-13	способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях
14	ОК-14	владеть одним из иностранных языков: читать и переводить со словарем научно-технические тексты
15	ОК-15	владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
16	ОК-16	владеть средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
17	ПК-1	использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования
18	ПК-2	уметь работать с компьютером как средством управления информацией
19	ПК-3	владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
20	ПК-4	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (в соответствии с профилем подготовки)
21	ПК-5	владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки)
22	ПК-6	владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем подготовки)

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавров 'новый', код направления 260100, год начала подготовки _____

	Индекс	Содержание
23	ПК-7	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (в соответствии с профилем подготовки)
24	ПК-8	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки)
25	ПК-9	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки)
26	ПК-10	осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (по профилю подготовки)
27	ПК-11	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья с соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (в соответствии с профилем подготовки)
28	ПК-12	уметь работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (в соответствии с профилем подготовки)
29	ПК-13	в экспериментально-исследовательской деятельности: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования
30	ПК-14	готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
31	ПК-15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство
32	ПК-16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (в соответствии с профилем подготовки)
33	ПК-17	владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки)
34	ПК-18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты
35	ПК-19	владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления
36	ПК-20	понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков
37	ПК-21	владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях
38	ПК-22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности
39	ПК-23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств (в соответствии с профилем подготовки)
40	ПК-24	способностью 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 (в соответствии с профилем подготовки)
41	ПК-25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений

СПРАВОЧНИК КОМПЕТЕНЦИЙ Учебный план бакалавров 'новый', код направления 260100, год начала подготовки _____

	Индекс	Содержание
42	ПК-26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов
43	ПК-27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки)
*		