Матрица формирования компетенций в соответствии с ОС ВО ДВФУ по направлению подготовки 19.03.02 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
профиль «Технология бродильных производств и виноделие»

Блок 1 — Базовая часть — Дисциплины Модули

Индекс компетенции	История	Философия	Иностранный язык	Экономика	Русский язык и культура речи	Основы современных образовательных технологий	Правоведение	Безопасность жизнедеятельности	Математика	Физика	Экология	Информатика	электротехника и электроника	хладо- и теплотехника	процессы и аппараты пищевых производств	основы менеджмента	основы общей и технической биохимии	основы общей и пищевой химии	физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем	химия биологически активных веществ	введение в технологию продуктов питания из растительного сырья	инженерная и компьютерная графика	организация и ведение технологического процесса на ...	общая и пищевая микробиология	физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	Физическая культура и спорт
ОК-1	x	x																								
ОК-2				x																						
ОК-3		x	x		x																						
ОК-4	x															x										
ОК-5			x		x	x																				
ОК-6							x									x										
ОК-7																									x
ОК-8								x																	
ОК-9		x	x		x																						
ОПК-1						x						x														
ОПК-2																							x			
ПК-1																x	x	x						x	x	
ПК-2													x	x	x								x			
ПК-3																			x						x	
ПК-4													x	x			x				x				x	
ПК-5									x	x				x			x	x		x				x		
ПК-6						x						x										x				
ПК-7																							x			
ПК-8																			x						x	
ПК-9																									
ПК-10																x						x			
ПК-11															x						x					x
ПК-12								x																	
ПК-13						x																			
ПК-14										x						x	x	x	x						
ПК-15																			x						
ПК-16										x		x													
ПК-17									x																
ПК-18																	x			x				x		
ПК-19				x																						
ПК-20																									
ПК-21								x			x														
ПК-22				x			x									x						x			
ПК-23																						x				
ПК-24																									
ПК-25				x																						
ПК-26												x										x				
ПК-27															x						x					
Рекомендуемые оценочные средства. Текущая (по дисциплине): УО-1	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	
Текущая (по дисциплине): УО-2		x																x	x	x	x						
Текущая (по дисциплине): ТС												x										x				
Текущая (по дисциплине): ПР-1	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Текущая (по дисциплине): ПР-2									x	x		x						x	x	x							
Текущая (по дисциплине): ПР-3		x	x		x																						
Текущая (по дисциплине): ПР-4	x							x			x					x				x						
Текущая (по дисциплине): ПР-5																									x	
Текущая (по дисциплине): ПР-6																									
Промежуточная (по дисциплине): УО-1	x			x			x	x					x	x	x	x						x	x	x	x		x
Промежуточная (по дисциплине): ПР-1	x				x	x														x					x	
Промежуточная (по дисциплине): ПР-2									x	x		x						x	x	x							
Промежуточная (по дисциплине): ПР-3		x	x																								
Промежуточная (по дисциплине): ПР-5																									x	
Промежуточная (по дисциплине): ПР-6																									
ГИА: Гос. экз																									
ГИА: ВКР																									

Блок 1 — Вариативная часть — Обязательные дисциплины (химия отрасли … Технологические добавки) и Дисциплины по выбору (Элективные курсы … зерноведение)

Индекс компетенции	химия отрасли	технохимический контроль отрасли	технология слабоалкогольных напитков	технология ликероводочных изделий	виноделие	проектирование пищевых производств	медико-биологические требования к пищевой продукции и производственная санитария	методы моделирования и технологические расчеты в пищевых производствах	основы стандартизации и сертификации	основы проектирования напитков	технология спирта	методология и методы исследований в науках о пище	технология солода	технологическое оборудование отрасли	технология безалкогольных напитков	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	Элективные курсы по физической культуре и спорту	история техники и технологий	история развития пищевой промышленности Дальневосточного региона	Ресурсы местного сырья	основы биологии растений	органолептический анализ пищевых продуктов	дегустационный анализ напитков	анатомия растительного сырья	зерноведение
ОК-1																			x	x						
ОК-2																								
ОК-3																								
ОК-4																								
ОК-5																								
ОК-6																								
ОК-7																		x							
ОК-8																								
ОК-9																								
ОПК-1										x		x												
ОПК-2																				x	x				
ПК-1		x						x														x	x		
ПК-2														x										
ПК-3	x	x																							
ПК-4	x		x	x	x						x		x		x	x				x	x	x	x	x	x
ПК-5																				x	x	x	x	x	x
ПК-6									x															
ПК-7																								
ПК-8		x						x		x							x						x	x	x	x
ПК-9										x		x						x	x						
ПК-10			x	x	x						x		x	x	x	x									
ПК-11																								
ПК-12							x																	
ПК-13										x		x												
ПК-14										x		x												
ПК-15		x																						
ПК-16								x																
ПК-17								x		x		x												
ПК-18			x	x												x				x	x				
ПК-19								x																
ПК-20				x	x			x						x										
ПК-21																								
ПК-22																								
ПК-23						x			x						x										
ПК-24						x	x		x															
ПК-25						x		x																
ПК-26						x	x																		
ПК-27			x	x	x	x					x		x	x	x										
Рекомендуемые оценочные средства. Текущая (по дисциплине): УО-1	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x
Текущая (по дисциплине): УО-2	x	x					x	x	x	x								x	x						
Текущая (по дисциплине): ТС														x										
Текущая (по дисциплине): ПР-1	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x
Текущая (по дисциплине): ПР-2	x		x	x	x						x												
Текущая (по дисциплине): ПР-3																			x	x						
Текущая (по дисциплине): ПР-4	x	x	x	x	x										x	x				x	x				
Текущая (по дисциплине): ПР-5	x									x														
Текущая (по дисциплине): ПР-6																								
Промежуточная (по дисциплине): УО-1	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x		x	x	x	x	x									
Промежуточная (по дисциплине): ПР-1									x			x						x	x	x	x	x	x	x	x
Промежуточная (по дисциплине): ПР-2	x		x	x	x						x				x									
Промежуточная (по дисциплине): ПР-3																								
Промежуточная (по дисциплине): ПР-5	x									x														
Промежуточная (по дисциплине): ПР-6																								
ГИА: Гос. экз	x	x	x	x	x						x		x	x	x										
ГИА: ВКР	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Блок 1 — Дисциплины по выбору (продолжение); Блок 2; Блок 3; ФТД

Индекс компетенции	биология и генетика дрожжей	микробиология бродильных производств	основы проектирования нормативно-технической документации	защита интеллектуальной собственности	международное законодательство в сфере производства пищевых продуктов	системы управления качеством пищевых продуктов	технология напитков функционального направления	технология напитков специализированного назначения	Блок 2: Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Блок 2: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)	Блок 2: Научно-исследовательская работа	Блок 2: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)	Блок 2: Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Экспериментально-исследовательская, ...)	Блок 2: Преддипломная практика	Блок 3: Государственный экзамен	Блок 3: ВКР	ФТД: Основы медицинских знаний	ФТД: Биоэтика
ОК-1															x	x		
ОК-2															x	x		
ОК-3															x	x		
ОК-4									x	x					x	x		
ОК-5									x		x				x	x	x	x
ОК-6			x	x											x	x		
ОК-7															x	x		
ОК-8										x					x	x	x	
ОК-9															x	x		
ОПК-1									x		x			x	x	x		
ОПК-2										x				x	x	x		
ПК-1	x	x							x	x	x			x	x		
ПК-2										x					x	x		
ПК-3	x	x							x	x				x	x	x		
ПК-4	x	x					x	x	x	x					x	x		
ПК-5					x	x			x	x					x	x		
ПК-6										x	x				x	x		
ПК-7	x	x												x	x	x		
ПК-8	x	x	x	x	x	x				x					x	x		
ПК-9										x	x			x	x	x		
ПК-10			x	x			x	x		x					x	x		
ПК-11										x					x	x		
ПК-12										x					x	x		
ПК-13											x		x		x	x		
ПК-14									x		x		x	x	x	x		
ПК-15			x	x			x	x			x		x		x	x		
ПК-16											x		x		x	x		
ПК-17											x		x		x	x		
ПК-18							x	x				x		x	x	x		
ПК-19												x			x	x		
ПК-20												x		x	x	x		
ПК-21												x			x	x	x	
ПК-22					x	x			x			x			x	x		x
ПК-23													x	x	x	x		
ПК-24			x	x	x	x							x		x	x		
ПК-25													x	x	x	x		
ПК-26									x				x	x	x	x		
ПК-27							x	x					x	x	x	x		
Рекомендуемые оценочные средства. Текущая (по дисциплине): УО-1	x	x	x	x	x	x	x	x									x	x
Текущая (по дисциплине): УО-2																	x	x
Текущая (по дисциплине): ТС																	
Текущая (по дисциплине): ПР-1	x	x	x	x	x	x	x	x									x	x
Текущая (по дисциплине): ПР-2																	
Текущая (по дисциплине): ПР-3																	x	x
Текущая (по дисциплине): ПР-4							x	x										
Текущая (по дисциплине): ПР-5																	
Текущая (по дисциплине): ПР-6									x	x	x	x	x	x				
Промежуточная (по дисциплине): УО-1							x	x										
Промежуточная (по дисциплине): ПР-1	x	x	x	x	x	x											x	x
Промежуточная (по дисциплине): ПР-2																	
Промежуточная (по дисциплине): ПР-3																	
Промежуточная (по дисциплине): ПР-5																	
Промежуточная (по дисциплине): ПР-6									x	x	x	x	x	x				
ГИА: Гос. экз															x			
ГИА: ВКР	x	x	x	x	x	x	x	x								x		

* Рекомендуемые формы оценочных средств: 1) устный опрос (УО): собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2); 2) технические средства контроля (ТС); 3) письменные работы (ПР): тесты (ПР-1), контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), научно-учебные отчеты по практикам (ПР-6).и т.п. (список может быть дополнен в соответствии со спецификой ОПОП и внутренней нормативной документацией ДВФУ).

Руководитель ОПОП
дтн, проф ______________ Ю.В. Приходько