Матрица формирования компетенций в соответствии с ОС ВО ДВФУ
по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
магистерская программа «Технология мяса и мясных продуктов»

Блоки, дисциплины (модули) учебного плана ОПОП ВО / Индекс компетенци	Блок 1																						Факультативы		Блок 2						Блок 3	
	Базовая часть				Вариативная часть																											
	Дисциплины (модули)				Дисциплины (модули)																											
	Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения				Безопасность и качество сырья и продуктов		Научное обеспечение технологий пищевых продуктов животного происхождения		Технология мяса и мясных продуктов			Дисциплины по выбору		Дисциплины по выбору		Дисциплины по выбору		Дисциплины по выбору		Дисциплины по выбору			Факультативы									
	Математическое моделирование	Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	Профессионально-ориентированный перевод	Биобезопасность продуктов животного происхождения	Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП	Методология исследования сырья и продуктов питания	Современные проблемы науки в пищевых и перерабатывающих отраслях агропромышленного комплекса	Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения	Научные основы технологии и производства продуктов питания животного происхождения	Биотехнология современного производства пищевых продуктов животного происхождения	Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения	Биотехнология генномодифицированного сырья	Технология специализированных продуктов питания животного происхождения	Технология функциональных продуктов питания животного происхождения	Стартовые культуры в технологии ферментированных продуктов	Стартовые культуры в технологии сырокопченых и сыровяленых мясных продуктов	Оборудование и организация непрерывного технологического потока	Биоинформатика и информационные технологии	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения	Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья	Нутрициология	Эффективность биотехнологических производств	Научно-исследовательский семинар	Научно-исследовательская работа	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	Преддипломная практика	Гос. экзамен	ВКР
ОК-1				x																			x								x	x

ОК-2		x	x																								x			x	x
ОК-3		x																									x	x		x	x
ОК-4		x																												x	x
ОК-5			x																											x	x
ОК-6		x																												x	x
ОК-7		x		x																										x	x
ОК-8	x																													x	x
ОК-9	x																													x	x
ОК-10	x																					x								x	x
ОК-11																														x	x
ОК-12																														x	x
ОК-13																														x	x
ОПК-1		x		x							x																			x	x
ОПК-2		x	x																											x	x
ОПК-3	x		x			x																								x	x
ОПК-4			x			x																					x			x	x
ОПК-5			x	x		x																					x			x	x
ОПК-6																														x	x
ПК-1																		x	x							x			x	x	x
ПК-2								x																		x			x	x	x
ПК-3										x						x	x						x			x			x	x	x
ПК-4																x	x									x			x	x	x
ПК-5				x						x	x					x	x					x	x			x			x	x	x
ПК-6																				x	x					x			x	x	x

ПК-7							x			x																x			x	x	x
ПК-8											x			x	x			x	x							x			x	x	x
ПК-9						x	x	x																		x			x	x	x
ПК-10					x	x	x				x	x	x	x	x											x			x	x	x
ПК-11									x											x	x						x		x	x	x
ПК-12					x						x																x		x	x	x
ПК-13									x																		x		x	x	x
ПК-14								x												x	x		x				x		x	x	x
ПК-15									x																		x		x	x	x
ПК-16									x																		x		x	x	x
ПК-17										x										x	x						x		x	x	x
ПК-18														x	x												x		x	x	x
ПК-19					x				x											x	x						x		x	x	x
ПК-20								x				x	x			x	x					x		x	x				x	x	x
ПК-21												x	x	x	x									x	x				x	x	x
ПК-22												x	x	x	x									x	x				x	x	x
ПК-23					x							x	x											x	x				x	x	x
ПК-24								x																x	x				x	x	x
ПК-25										x														x	x				x	x	x
ПК-26			x																			x						x	x	x	x
ПК-27											x																	x	x	x	x
ПК-28	x																	x	x									x	x	x	x
ПК-29					x													x	x									x	x	x	x

ПК-30																			x	x									x	x	x	x
Рекомендуемые оценочные средства	Виды аттестации	Формы оценочных средств*																															
	Текущая (по дисциплине)	ТС																															
		ПР-1	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x																	
		ПР-2																															
		ПР-3																															
		ПР-4	x x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x																	
	Промежуточная (по дисциплине)	УО-1	x										x																				
		УО-2	x	x	x	x		x	x	x	x	x	x	x	x	x																	
		ПР-5									x		x																				
		ПР-6															x	x	x	x	x	x											
	ГИА	Гос. экз.									x		x	x	x	x																	
		ВКР									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/проекты (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 ОП Т.К. Каленик