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 компетенции	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 Б1.В.ДВ.1		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4		Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5			Факультативы		Научно-исследовательский семинар: Современные тенденции переработки сельскохозяйственного сырья	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	Преддипломная практика	Гос. экзамен	ВКР
	English for Academic Purposes (Английский для академических целей)	Математическое моделирование	Методология научных исследований в технологии продуктов животного происхождения	Методология проектирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	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	Разработка технологий пищевой продукции для диетического лечебного и диетического профилактического питания	Современные производственные технологии изготовления и хранения пищевой продукции	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							
ОК-1	x		x																					x						x	x
ОК-2				x																									x		x	x

ОК-3			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	x
ОПК-5	x			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
ПК-4																		x	x									x		x	x	x
ПК-5										x	x							x	x					x				x		x	x	x
ПК-6							x															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	x			
ПК-10						x	x					x	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			
ПК-15										x																					x	x	x	x			
ПК-16										x																	x				x	x	x	x			
ПК-17											x													x	x						x	x	x	x			
ПК-18													x	x			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			
ПК-21								x							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	x			
ПК-24									x																			x	x			x	x	x			
ПК-25											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	x	x	x																		
		ПР-2																																			
		ПР-3																																			
		ПР-4	x	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	x																			
		ПР-5									x		x	x																							

		ПР-6																x	x	x	x	x	x											
	ГИА	Гос. экз.								x		x	x	x	x	x	x																
		ВКР								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/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