Матрица формирования компетенций в соответствии с ОС ВО ДВФУ по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
профиль «Технология продукции и организация ресторанных услуг»

Блоки, дисциплины (модули) учебного плана ОПОП ВО — 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	Основы менеджмента	Основы общей и технической биохимии	Основы общей и пищевой химии	Физико-химические свойства и методы анализа пищевых систем	Технология продукции общественного питания	Санитария и гигиена питания	Проектирование предприятий общественного питания	Товароведение продовольственных товаров	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	Процессы и аппараты пищевых производств	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	Электротехника и электроника	Теплотехника	Физическая культура и спорт
ОК-1	x	x			x	x
ОК-2				x	x
ОК-3													x
ОК-4				x
ОК-5						x			x	x		x		x	x	x	x
ОК-6					x
ОК-7			x
ОК-8	x	x
ОК-9	x						x
ОК-10				x									x
ОК-11							x
ОК-12			x		x
ОК-13													x
ОК-14						x			x	x
ОК-15																											x
ОК-16								x										x
ОПК-1									x	x		x													x	x
ОПК-2																	x
ОПК-3																x
ОПК-4								x															x	x	x	x
ОПК-5																					x
ПК-1																	x						x		x	x
ПК-2												x													x	x
ПК-3								x			x							x
ПК-4											x							x
ПК-5									x															x	x	x
ПК-6																	x			x
ПК-7																	x				x
ПК-8
ПК-9
ПК-10																		x
ПК-11								x										x
ПК-12													x							x
ПК-13
ПК-14
ПК-15																					x
ПК-16				x
ПК-17											x	x								x
ПК-18
ПК-19																			x				x
ПК-20								x												x
ПК-21							x
ПК-22
ПК-23																					x
ПК-24
ПК-25																					x
ПК-26														x	x	x
ПК-27														x	x	x						x
ПК-28
ПК-29									x	x				x	x	x						x
ПК-30																						x
ПК-31													x						x					x
ПК-32																			x					x
ПК-33																			x				x	x
ПК-34				x								x
ПК-35
ПК-36																				x
ПК-37																				x
ПК-38
Рекомендуемые оценочные средства: Вид аттестации / Формы оценочных средств
Текущая (по дисциплине): УО-1
Текущая (по дисциплине): УО-2
Текущая (по дисциплине): ТС
Текущая (по дисциплине): ПР-1
Текущая (по дисциплине): ПР-2
Текущая (по дисциплине): ПР-3
Текущая (по дисциплине): ПР-4
Текущая (по дисциплине): ПР-5
Текущая (по дисциплине): ПР-6
Промежуточная (по дисциплине): УО-1
Промежуточная (по дисциплине): УО-2
Промежуточная (по дисциплине): ПР-1
Промежуточная (по дисциплине): ПР-2
Промежуточная (по дисциплине): ПР-3
Промежуточная (по дисциплине): ПР-4
Промежуточная (по дисциплине): ПР-5
Промежуточная (по дисциплине): ПР-6
ГИА: Гос экз.
ГИА: ВКР

Блок 1. Вариативная часть. Обязательные дисциплины (столбцы 1–16); Дисциплины по выбору (столбцы 17–35)

Индекс компетенции	Питание, как часть общенациональной культуры народов	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания	Теоретические основы культуры питания и этикета	Пищевая микробиология	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	Научные основы технологии продукции общественного питания	Введение в основы технологии продукции	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания	Холодильная техника и технологии	Физико-химические свойства продукции общественного питания	Экономика предприятий общественного питания	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	Technological features of food processing in the countries of Oceania (Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании)	National characteristics of production technology pastry in the world (Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира)	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	Элективные курсы по физической культуре и спорту	Психология межличностных отношений в общественном питании	Конфликтология	Механическое оборудование предприятий общественного питания	Механика	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	Технология производства функциональных продуктов	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	Основы дизайна ресторанных блюд	Тара и упаковка кулинарных изделий	Барное дело	Технология смешанных напитков	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	Технология и организация блюд русской кухни	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско Тихоокеанского региона
ОК-1	x		x				x
ОК-2	x		x
ОК-3
ОК-4
ОК-5		x				x
ОК-6
ОК-7														x	x
ОК-8
ОК-9
ОК-10
ОК-11
ОК-12
ОК-13	x		x															x	x
ОК-14							x
ОК-15																	x
ОК-16
ОПК-1																				x	x
ОПК-2																								x	x
ОПК-3									x																		x	x
ОПК-4										x										x	x
ОПК-5	x		x
ПК-1					x		x													x	x			x	x							x	x
ПК-2										x										x	x
ПК-3				x
ПК-4
ПК-5										x										x	x
ПК-6									x
ПК-7					x																						x	x
ПК-8					x								x	x	x	x												x	x	x	x	x	x	x	x
ПК-9									x
ПК-10				x
ПК-11
ПК-12												x
ПК-13												x
ПК-14																		x	x
ПК-15							x											x	x
ПК-16												x										x	x
ПК-17																						x	x
ПК-18																						x	x
ПК-19																										x	x
ПК-20							x																			x	x
ПК-21
ПК-22																		x	x			x	x
ПК-23									x
ПК-24												x
ПК-25
ПК-26						x					x
ПК-27		x			x
ПК-28								x					x	x	x	x								x	x			x	x	x	x	x	x	x	x
ПК-29		x			x			x																						x	x	x	x
ПК-30																								x	x
ПК-31																										x	x
ПК-32																										x	x
ПК-33										x								x	x							x	x
ПК-34																						x	x	x	x
ПК-35												x
ПК-36
ПК-37
ПК-38	x		x										x	x	x	x																		x	x
Рекомендуемые оценочные средства: Вид аттестации / Формы оценочных средств
Текущая (по дисциплине): УО-1
Текущая (по дисциплине): УО-2
Текущая (по дисциплине): ТС
Текущая (по дисциплине): ПР-1
Текущая (по дисциплине): ПР-2
Текущая (по дисциплине): ПР-3
Текущая (по дисциплине): ПР-4
Текущая (по дисциплине): ПР-5
Текущая (по дисциплине): ПР-6
Промежуточная (по дисциплине): УО-1
Промежуточная (по дисциплине): УО-2
Промежуточная (по дисциплине): ПР-1
Промежуточная (по дисциплине): ПР-2
Промежуточная (по дисциплине): ПР-3
Промежуточная (по дисциплине): ПР-4
Промежуточная (по дисциплине): ПР-5
Промежуточная (по дисциплине): ПР-6
ГИА: Гос экз.
ГИА: ВКР

Блок 2 (столбцы 1–6); Блок 3 (столбцы 7–8); ФТД (столбцы 9–10)

Индекс компетенции	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Производственно-технологическая)	Научно-исследовательская работа	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Организационно-управленческая)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (Проектная, маркетинговая)	Преддипломная практика	Государственный экзамен	ВКР	Основы медицинских знаний	Биоэтика
ОК-1							x	x	x	x
ОК-2							x	x		
ОК-3						x	x	x		
ОК-4							x	x		
ОК-5			x				x	x		
ОК-6							x	x		
ОК-7							x	x		
ОК-8							x	x		
ОК-9							x	x		
ОК-10							x	x		
ОК-11							x	x		
ОК-12							x	x		
ОК-13		x					x	x		
ОК-14							x	x	x	
ОК-15							x	x		
ОК-16							x	x		
ОПК-1	x						x	x		
ОПК-2		x	x				x	x		
ОПК-3		x					x	x		
ОПК-4		x				x	x	x		
ОПК-5							x	x		
ПК-1	x	x				x	x	x		
ПК-2		x				x	x	x		
ПК-3	x	x				x	x	x		
ПК-4		x				x	x	x		x
ПК-5		x				x	x	x		
ПК-6		x				x	x	x		
ПК-7						x	x	x		
ПК-8						x	x	x		
ПК-9				x			x	x		
ПК-10				x			x	x	x	
ПК-11				x			x	x		
ПК-12				x			x	x		
ПК-13				x			x	x		
ПК-14				x		x	x	x		
ПК-15				x			x	x		
ПК-16				x			x	x		
ПК-17	x			x			x	x		
ПК-18				x			x	x		
ПК-19				x			x	x		
ПК-20				x			x	x	x	
ПК-21				x			x	x		
ПК-22				x			x	x		
ПК-23				x			x	x		
ПК-24				x			x	x		
ПК-25				x		x	x	x		
ПК-26	x			x			x	x		
ПК-27	x		x			x	x	x		
ПК-28			x			x	x	x		
ПК-29			x			x	x	x		
ПК-30			x			x	x	x	x	
ПК-31	x				x		x	x		
ПК-32					x		x	x		
ПК-33					x		x	x		
ПК-34	x				x		x	x		
ПК-35					x		x	x		
ПК-36					x		x	x		
ПК-37					x		x	x		
ПК-38					x		x	x		
Рекомендуемые оценочные средства: Вид аттестации / Формы оценочных средств
Текущая (по дисциплине): УО-1
Текущая (по дисциплине): УО-2
Текущая (по дисциплине): ТС
Текущая (по дисциплине): ПР-1
Текущая (по дисциплине): ПР-2
Текущая (по дисциплине): ПР-3
Текущая (по дисциплине): ПР-4
Текущая (по дисциплине): ПР-5
Текущая (по дисциплине): ПР-6
Промежуточная (по дисциплине): УО-1
Промежуточная (по дисциплине): УО-2
Промежуточная (по дисциплине): ПР-1
Промежуточная (по дисциплине): ПР-2
Промежуточная (по дисциплине): ПР-3
Промежуточная (по дисциплине): ПР-4
Промежуточная (по дисциплине): ПР-5
Промежуточная (по дисциплине): ПР-6
ГИА: Гос экз.
ГИА: ВКР

* 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
канд.техн.наук, доцент ____________ Л.В. Левочкина