

**Матрица формирования компетенций в соответствии с ОС ВО ДВФУ по направлению подготовки
19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа «Технология
продукции и организация управленческой деятельности на предприятиях общественного питания»**

Индекс Компетенции	Блок 1																					Блок 2					Блок 3		ФТД		
	Базовая часть						Вариативная часть															Научно-исследовательский семинар. Изучение возможности использования высокотехнологичных производств в продуктах общественного питания	Научно-исследовательская работа	Производственно-технологическая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Организационно-управленческая, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Проектная, направленная на получение профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Преддипломная практика	Подготовка к сдаче государственного экзамена	Подготовка к процедуре защиты и процедура защиты выпускной квалификационной работы	Нутрициология	Эффективность биотехнологических производств
	Дисциплины Модули						Обязательные дисциплины									Дисциплины по выбору															
	Английский для академических целей (English for Academic Purposes)	Методология научных исследований в общественном питании	Современные методы исследования сырья и продуктов питания	Реологические свойства пищевых систем	Научные основы молекулярной кухни	Оптимизация технологических процессов производства	Высокотехнологичные производства продуктов питания	Высокоэффективные технологии переработки растительного сырья Дальневосточного региона в кулинарную продукцию	Технология продуктов общественного питания длительного хранения	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	Стратегическое планирование и прогнозирование деятельности предприятий общественного питания	Управление производством и организация административных служб в системах общественного питания	Экономическая оценка эффективности деятельности предприятий общественного питания	Расчет основных экономических показателей хозяйственной деятельности предприятий общественного питания	Современное проектирование и реконструкция предприятий общественного питания	Технология проектов реконструкции предприятий общественного питания	Технология и организация специальных видов питания	Высокоэффективные технологии переработки морских биоресурсов в продукты питания	Современное оборудование, тара и упаковка пищевых продуктов	Использование высокоэффективного оборудования в производстве продуктов питания											
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23										
ОК-1		x																				x	x		x	x	x				
ОК-2		x																					x			x	x				
ОК-3		x																					x			x	x				
ОК-4			x	x																						x	x				
ОК-5		x			X																					x	x				
ОК-6		x																			x	x				x	x				
ОК-7	X																									x	x				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
OK-8		x		x																		x					x	x			
OK-9			x																								x	x			
OK-10	x																					x					x	x	x		
ОПК-1	x																										x	x			
ОПК-2		x										x															x	x			
ОПК-3					x						x																x	x			
ОПК-4			x							x																	x	x			
ОПК-5			x																								x	x			
ОПК-6					x								x	x													x	x			
ПК-1							x										x	x									x	x			
ПК-2		x				x		x				x										x	x	x			x	x	x		
ПК-3								x					x	x													x	x	x	x	
ПК-4										x												x	x	x			x	x	x		
ПК-5													x	x						x	x						x	x	x	x	
ПК-6											x																x	x	x		
ПК-7					x				x														x	x			x	x	x	x	
ПК-8															x	x									x		x	x			
ПК-9							x																		x		x	x			
ПК-10													x	x											x		x	x			
ПК-11							x																		x		x	x			
ПК-12													x	x											x		x	x			
ПК-13											x				x	x									x		x	x			
ПК-14								x																	x		x	x		x	
ПК-15																	x	x							x		x	x			
ПК-16												x															x	x	x		
ПК-17																	x	x					x	x			x	x	x	x	

