

**Матрица формирования компетенций в соответствии с ОС ВО ДВФУ по направлению подготовки
«Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения»
магистерская программа «Технология пищевых продуктов специализированного назначения» (набор 2018 г)**

Индекс Компетенции	Блоки, дисциплины (модули) учебного плана ОПОП ВО	Блок 1											Блок 2					Блок 3						
		Базовая часть		Вариативная часть									17	18	19	20	21	22	23					
		Дисциплины Модули		Обязательные дисциплины			Дисциплины по выбору																	
		Английский для академических целей (English for Academic Purposes)	Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов с заданными свойствами различного целевого назначения	Современные методы исследования сырья и пищевых продуктов	Методология научных исследований в области разработки продуктов питания	Организация и управление высокотехнологичными производствами	Основные тенденции развития сырьевой базы высокотехнологичных производств	Технология специализированных продуктов питания	Проектирование и реализация новых технологий и продуктов специализированного назначения	Анализ технологических процессов при производстве специализированных продуктов питания	Контроль и управление качеством и безопасностью продуктов специализированного назначения	Существенные признаки продуктов специализированного назначения / Особенности специализированных ингредиентов пищевых продуктов	Технологическое оборудование высокотехнологичных производств / Системы автоматизация и механизация высокотехнологичных производств специализированных пищевых продуктов	Идентичность и фальсификация продуктов специализированного назначения / Экспертиза и сертификация продуктов специализированного назначения	Направления развития и приоритеты высокотехнологичных производств \ Инновации специализированных производств	Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства продуктов специализированного назначения / Система менеджмента качества в технологии специализированных продуктов	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности (в том числе технологическая практика)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектно-технологической деятельности	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	НИР	Преддипломная практика	Научно-исследовательский семинар: Актуальные проблемы технологии переработки пищевого сырья Дальневосточного региона	Государственная итоговая аттестация	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
ОК-1 способность творчески адаптировать достижения зарубежной науки, техники и образования к отечественной практике, высокая степень профессиональной мобильности			+														+	+	+	+	+		+	
ОК-2 готовность проявлять качества лидера и организовывать работу коллектива, владеть эффективными технологиями решения профессиональных проблем						+														+	+	+		+
ОК-3 умение работать в проектных междисциплинарных командах, в том числе в качестве руководителя						+											+	+	+	+	+			+

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
ОК-4 умение быстро осваивать новые предметные области, выявлять противоречия, проблемы и выработать альтернативные варианты их решения			+	+													+	+	+	+	+		+
ОК-5 способность генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности				+													+	+	+	+	+		+
ОК-6 способность вести научную дискуссию, владение нормами научного стиля современного русского языка		+															+	+	+	+	+		+
ОК-7 способность к свободной научной и профессиональной коммуникации в иноязычной среде	+	+		+																+			+
ОК-8 способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу				+																+	+		+
ОК-9 готовность действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения					+														+	+	+		+
ОК-10 готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала					+												+	+	+	+	+		+
ОПК -1 готовностью к коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке для решения задач профессиональной деятельности;	+		+	+															+		+		+
ОПК-2 готовность руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия					+																		+
ОПК-3 способность разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия; обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами; разрабатывать новые конкурентоспособные концепции					+														+		+		+
ОПК-4 способность устанавливать требования к документообороту предприятия					+														+		+		+

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
ОПК-5 способность создавать и поддерживать имидж организации					+													+		+		+	
ПК-1 способностью ориентироваться в основных направлениях технического прогресса в агропромышленном комплексе, создании новых технологий и продуктов питания						+								+	+						+	+	+
ПК-2 способностью ориентироваться в направлениях развития сырьевой базы для технологии пищевых продуктов функционального и специализированного назначения							+				+				+						+	+	+
ПК-3 способностью к освоению технологий пищевых продуктов функционального и специализированного назначения								+			+										+	+	+
ПК-4 способностью организовывать входной контроль качества сырья, технологический контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции										+			+						+		+		+
ПК-5 способностью корректировать параметры технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения		+							+												+	+	+
ПК-6 способностью производить обработку текущей производственной информации, выполнять анализ полученных данных для использования в управлении качеством продукции											+		+								+	+	+
ПК-7 способностью оценить условия хранения сырья для обеспечения безопасности готовой продукции							+														+	+	+
ПК-8 способностью классифицировать технологическое оборудование отрасли для использования в технологии продуктов специализированного и функционального назначения												+										+	+
ПК-9 способностью осуществлять контроль над соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции			+								+	+									+	+	+
ПК-10 способностью оценивать риски и определять меры по обеспечению безопасности технологических процессов															+						+	+	+

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	
ПК-11 способностью эффективно использовать сырьевые ресурсы на основе разработки мало- и безотходных технологий переработки						+	+							+						+		+	
ПК-18 способностью анализа и систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	+								+					+						+	+	+	+
ПК-19 способностью формулировать задачи для новых исследовательских проектов, проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований и оценивать полученные результаты, способностью к подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, к участию во внедрении результатов исследований и разработок									+											+	+	+	+
ПК-20 способностью разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в соответствии с профилем подготовки		+					+	+												+	+	+	+
ПК-21 готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства пищевых продуктов функционального и специального назначения на базе стандартных пакетов прикладных программ									+											+	+	+	+
ПК-22 готовностью к организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия								+												+	+	+	+
ПК-23 способностью к использованию статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения									+		+		+							+	+	+	+

1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23		
Рекомендуемые оценочные средства	Виды аттестации	Формы оценочных средств в*																							
		УО-1	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+	
	Текущая (по дисциплине)	УО-2																							
		УО-3	+	+																					
		УО-4	+																						
		ПР-1	+																						
		ПР-2				+																			
		ПР-3				+	+																		
		ПР-4	+			+		+	+	+		+	+	+					+						
	Промежуточная (по дисциплине)	УО-1	+	+	+			+	+	+		+	+	+					+	+					
		УО-2	+				+																		
	ГИА	Гос. экз.																							
		ВКР	+	+	+			+	+	+		+	+	+					+						

* Рекомендуемые формы оценочных средств: 1) 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 ОП



Табакаева О.В.