Приложение 2

Матрица соответствия компетенций и составных частей ОП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль подготовки "Технология бродильных производств и виноделие". 2016 год

	ок 1	ок 2	ок 3	ок 4	ок 5	ок 6	ок 7	ок 8	ок 9	ОПК 1	ОПК 2	пк 1	пк 2	пк 3	пк 4	пк 5	пк 6	пк 7	пк 8	пк 9	пк 10	пк 11	пк 12	пк 13	пк 14	пк 15	пк 16	пк 17	пк 18	пк 19	пк 20	пк 21	пк 22	пк 23	пк 24	пк 25	пк 26	пк 27
Базовая часть																																						
Б.1.Б.1.История	+																																				
Б.1.Б.2 Философия	+																																				
Б.1.Б.3 Ин. язык			+						+																												
Б.1.Б.4 Экономика		+																																			
Б.1.Б.5 Математика																+										+			+								
Б.1.Б.6 Информатика										+							+																				
Б.1.Б.7 Физика																+																					
Б.1.Б.8 Неорг. химия																+																					
Б.1.Б.9 Орг. химия																+																					
Б.1.Б.10 Аналит.химия																+																					
Б.1.Б.11 Биохимия																+			+																		
Б.1.Б.12 Инженерная и компьютерная графика										+		+																									
Б.1.Б.13 Прикладная механика													+			+						+				+											
Б.1.Б.14 Тепло- и хладотехника												+	+			+																					
Б.1.Б.15 Электротехника и электроника												+	+			+																					+	
Б.1.Б.16 Безопасность жизнедеятельности																			+				+									+					
Б.1.Б.17 МБТ и санитарные нормы качества пищевых продуктов																																					
Б.1.Б.17.1 Медико-биологические требования												+			+																						
Б.1.Б.17.2 Санитарно-эпидемиологические нормы производства напитков												+			+			+																			

	ок 1	ок 2	ок 3	ок 4	ок 5	ок 6	ок 7	ок 8	ок 9	ОПК 1	ОПК 2	пк 1	пк 2	пк 3	пк 4	пк 5	пк 6	пк 7	пк 8	пк 9	пк 10	пк 11	пк 12	пк 13	пк 14	пк 15	пк 16	пк 17	пк 18	пк 19	пк 20	пк 21	пк 22	пк 23	пк 24	пк 25	пк 26	пк 27
Б1.Б.18Процессы и аппараты пищевых производств												+						+									+											
Б1.Б.19Пищевая химия															+	+			+																			
Б1.Б.20Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья															+	+			+																			
Б1.Б.21Введение в технологии продуктов питания															+	+		+	+																			
Б1.Б.22Пищевые добавки и биологически активные вещества в индустрии напитков												+							+																			
Б1.Б.23Системы управления технологическими процессами и информационные технологии											+																											
Б1.Б.24Микробиология																+																						
Б1.Б.25Физическая культура							+																															
	ок 1	ок 2	ок 3	ок 4	ок 5	ок 6	ок 7	ок 8	ок 9	ОПК 1	ОПК 2	пк 1	пк 2	пк 3	пк 4	пк 5	пк 6	пк 7	пк 8	пк -9	пк 10	пк 11	пк 12	пк 13	пк 14	пк 15	пк 16	пк 17	пк 18	пк 19	пк 20	пк 21	пк 22	пк 23	пк 24	пк 25	пк 26	пк 27
Вариативная часть																																						
Обязательные дисциплины																																						
Б1.В.ОД.1Деловой разговорный иностранный язык			+																					+													
Б1.В.ОД.2История казачества	+				+																																	
Б1.В.ОД.3Органическая химия в пищевых биотехнологиях																+	+																					
Б1.В.ОД.4Физико-химические методы исследования																+	+		+																			

Б1.В.ОД.5Физическая и коллоидная химия																+																									
Б1.В.ОД.6 Коллоидная химия наночастиц																+																									
Б1.В.ОД.7Экология								+															+																	
	ок 1	ок 2	ок 3	ок 4	ок 5	ок 6	ок 7	ок 8	ок 9	ОПК 1	ОПК 2	пк 1	пк 2	пк 3	пк 4	пк 5	пк 6	пк 7	пк 8	пк 9	пк 10	пк 11	пк 12	пк 13	пк 14	пк 15	пк 16	пк 17	пк 18	пк 19	пк 20	пк 21	пк 22	пк 23	пк 24	пк 25	пк 26	пк 27		
Б1.В.ОД.8Методы исследования свойств сырья и готовой продукции											+			+				+	+																					
Б1.В.ОД.9Проектирование предприятий отрасли													+					+								+					+									
Б1.В.ОД.10Экономика и организация производства																																			+			+			
Б1.В.ОД.11Маркетинг											+								+					+	+															
Б1.В.ОД.12Технологическое оборудование отрасли													+					+								+														
Б1.В.ОД.13Современное состояние производства напитков												+			+																									
Б1.В.ОД.14Ампелография												+			+	+			+																					
Б1.В.ОД.15Химия вина												+			+	+			+																					
Б1.В.ОД.16Химия пива и безалкогольных напитков												+			+	+			+																					
Б1.В.ОД.17Химия спирта и ликероводочных изделий												+			+	+			+																					
Б1.В.ОД.18Технология солода												+			+	+			+																					
Б1.В.ОД.19Технология общего виноделия												+			+	+			+																					
Б1.В.ОД.20Технология специального виноделия												+			+	+			+																					
Б1.В.ОД.21Технология пива и безалкогольных напитков												+			+	+			+																					
Б1.В.ОД.22Технология спирта, ликероводочных изделий и												+			+	+			+																					

хлебопекарных дрожжей																																							
	ок 1	ок 2	ок 3	ок 4	ок 5	ок 6	ок 7	ок 8	ок 9	ОПК 1	ОПК 2	пк 1	пк 2	пк 3	пк 4	пк 5	пк 6	пк 7	пк 8	пк -9	пк 10	пк 11	пк 12	пк 13	пк 14	пк 15	пк 16	пк 17	пк 18	пк 19	пк 20	пк 21	пк 22	пк 23	пк 24	пк 25	пк 26	пк 27
Дисциплины по выбору																																						
Элективные курсы по физической культуре																																						
Б1.В.ДВ.1.1История Российской пищевой промышленности	+		+		+																																	
Б1.В.ДВ.1.2Русский язык и культура речи			+		+																																	
Б1.В.ДВ.2.1Роль казачества в формировании и развитии Российской государственности	+																																					
Б1.В.ДВ.2.2Социология				+	+																																	
Б1.В.ДВ.3.1Правоведение				+	+	+																																
Б1.В.ДВ.3.2Законодательство и стандартизация в пищевой промышленности		+				+																											+					
Б1.В.ДВ.3.3Политология				+	+	+																																
Б1.В.ДВ.4.1Основы христианской психологии				+	+																																	
Б1.В.ДВ.4.2Основы православного вероучения	+																																					
Б1.В.ДВ.5.1Духовно-нравственные основы и культура российского казачества				+	+																																	
Б1.В.ДВ.5.2Культурология				+	+																																	
Б1.В.ДВ.6.1Новые конструкционные материалы												+	+	+		+																						
Б1.В.ДВ.6.2Материаловедение												+	+	+		+																						
Б1.В.ДВ.7.1Основы биотехнологии бродильных производств											+	+						+																				

Б1.В.ДВ.7.2Рецептуростроение в производстве алкогольных и безалкогольных напитков функционального назначения											+	+						+																							
Б1.В.ДВ.8.1Экспертиза алкогольных и безалкогольных напитков											+	+						+																							
Б1.В.ДВ.8.2Национальные традиции в технологиях напитков, в том числе казачества											+	+						+																							
Б1.В.ДВ.9.1Технохимический контроль бродильных производств и виноделия											+	+						+																							
Б1.В.ДВ.9.2Метрология, стандартизация и сертификация в производстве напитков												+		+				+	+																							
Б1.В.ДВ.10.1Микробиология бродильных производств и виноделия												+			+			+																							
Б1.В.ДВ.10.2Технология дистилятов и крепкоалкогольных напитков												+			+			+																							
Б1.В.ДВ.11.1Современные пищевые технологии												+			+			+																							
Б1.В.ДВ.11.2Использование вторичных ресурсов отрасли												+			+			+																							
Б1.В.ДВ.12.1Упаковочные материалы и оборудование																			+																							
Б1.В.ДВ.12.2Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания															+			+	+																							
Б1.В.ДВ.13.1Ферменты в индустрии напитков												+			+			+																							
Б1.В.ДВ.13.2Биоконверсия растительного сырья												+			+			+																							

	ок 1	ок 2	ок 3	ок 4	ок 5	ок 6	ок 7	ок 8	ок 9	ОПК 1	ОПК 2	пк 1	пк 2	пк 3	пк 4	пк 5	пк 6	пк 7	пк 8	пк -9	пк 10	пк 11	пк 12	пк 13	пк 14	пк 15	пк 16	пк 17	пк 18	пк 19	пк 20	пк 21	пк 22	пк 23	пк 24	пк 25	пк 26	пк 27
Практики																																						
Б2.У.1 Учебная практика(Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	
Б2.П.1 Производственная практика(Практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности)	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+
Б2.П.2 Научно-исследовательская работа	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+
Б2.П.3 Преддипломная практика										+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+
Б3Государственная итоговая аттестация										+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+