МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИИ ОСНОВНОИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОИ ПРОГРАММЫ

направления подготовки 19.03.02 "ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ"

профиль подготовки **"Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"**

Индекс	Наименование дисциплин / Компетенции	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
Б.1	**Дисциплины (модули)**																																					
Б1.Б	**Базовая часть**																																					
Б1.Б.1	История	*																																				
Б1.Б.2	Философия	*																																				
Б1.Б.3	Иностранный язык 1			*						*																												
Б1.Б.4	Экономика		*																																			
Б1.Б.5	Математика																*										*			*								
Б1.Б.6	Информатика										*							*																				
Б1.Б.7	Физика																*																					
Б1.Б.8	Неорганическая химия																*																					
Б1.Б.9	Органическая химия																*																					
Б1.Б.10	Аналитическая химия																*																					
Б1.Б.11	Биохимия																*			*																		
Б1.Б.12	Инженерная и компьютерная графика										*		*																										
Б1.Б.13	Прикладная механика													*			*						*					*										
Б1.Б.14	Тепло- и хладотехника												*	*			*																					
Б1.Б.15	Электротехника и элетроника												*	*			*																				*	
Б1.Б.16	Безопасность жизнедеятельности								*				*	*			*							*								*						
Б1.Б.17	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов																																					
Б1.Б.17.1	Медико-биологические требования												*			*																						
Б1.Б.17.2	Санитарно-эпидемиологические нормы производства хлеба, кондитерских и макаронных												*			*			*																			
Б1.Б.18	Процессы и аппараты пищевых производств												*						*									*										
Б1.Б.19	Пищевая химия															*	*			*																		
Б1.Б.20	Физико-химические основы и общие принципф переработки растительного сырья															*	*			*																		
Б1.Б.21	Введение в технологии продуктов питания															*	*		*	*																		
Б1.Б.22	пищевые добавки в производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий												*							*																		

Б1.Б.23	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии											*																										
Б1.Б.24	Микробиология																	*																				
Б1.Б.25	Физическая культура							*																														
Б1.В	**Вариативная часть**																																					
Б1.В.ОД	**Обязательные дисциплины**																																					
Б1.В.ОД.1	Деловой разговорный иностранный язык			*																					*												
Б1.В.ОД.2	История казачества	*				*																																
Б1.В.ОД.3	Органическая химия в пищевых биотехнологиях															*	*																				
Б1.В.ОД.4	Физико-химические методы исследования															*	*		*																		
Б1.В.ОД.5	Физическая и коллоидная химия															*																					
Б1.В.ОД.6	Коллоидная химия наночастиц															*																					
Б1.В1ОД.7	Экология								*															*													
Б1.В.ОД.8	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции											*			*				*	*																	
Б1.В.ОД.9	Проектирование предприятий отрасли													*					*								*										
Б1.В.ОД.10	Экономика и организация производства																																		*			*
Б1.В.ОД.11	Маркетинг											*								*					*	*											
Б1.В.ОД.12	Технологическое оборудование отрасли													*					*								*										
Б1.В.ОД.13	Освременное состояние отрасли												*			*																					
Б1.В.ОД.14	Основы физиологии и гигиены														*					*																	
Б1.В.ОД.15	Основы технологии сырья для производства хлеба, [illegible]														*					*																	
Б1.В.ОД.16	Технологии пхлеба											*			*	*																					
Б1.В.ОД.17	Реология пищевых масс												*			*	*			*																	
Б1.В.ОД.18	Технология кондитерских изделий											*			*	*																					
Б1.В.ОД.19	Технология диетических изделий											*			*	*																					
Б1.В.ОД.20	Технология макаронных изделий											*			*	*																					
Б1.В.ДВ	**Дисциплины по выюору**																																					
	Элективные курсы по физической культуре							*																														
Б1.В.ДВ.1.1	История российской пищвой проышленности	*		*		*																															

Б1.В.ДВ.1.2	Русский язык и культура речи			*	*																																					
Б1.В.ДВ.2.1	Роль казачества в формировании и развитии российской	*																																								
Б1.В.ДВ.2.2	Социология				*	*																																				
Б1.В.ДВ.3.1	Правоведение				*	*	*																																			
Б1.В.ДВ.3.2	Законодательство и стандартизация пищевой промышленности		*				*																																			
Б1.В.ДВ.3.3	Политология				*	*	*																																			
Б1.В.ДВ.4.1	Основы христианской				*	*																																				
Б1.В.ДВ.4.2	Основы православного	*																																								
Б1.В.ДВ.5.1	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества				*	*																																			
Б1.В.ДВ.5.2	Культурология				*	*																																				
Б1.В.ДВ.6.1	Новые конструкционные материалы											*	*	*		*																										
Б1.В.ДВ.6.2	Материаловедение											*	*	*		*																										
Б1.В.ДВ.7.1	Технология функциональных продуктов										*	*						*																								
Б1.В.ДВ.7.2	Технохимический контроль и учет на предприятиях хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства										*	*						*																								
Б1.В.ДВ.8.1	Физико-химические основы производства макаронных изделий													*		*		*																								
Б1.В.ДВ.8.2	Новые виды растительного и животного сырья в пищевых технологиях										*	*		*			*																										
Б1.В.ДВ.9.1	Биотехнологиче основы производства хлеба											*						*																								
Б1.В.ДВ.9.2	Биокнверсия растительного сырья											*						*																								
Б1.В.ДВ.10.1	Физико-химические основы кондитерских изделий											*						*																								
Б1.В.ДВ.10.2	Особенности приготовления тортов и пирожных											*						*																								
Б1.В.ДВ.11.1	Учебно-исследовательская работа																		*							*																
Б1.В.ДВ.11.2	Современные пищевые технологии																		*							*																
Б1.В.ДВ.12.1	Упаковочные материалы и оборудование																		*																								

Б1.В.ДВ.12.2	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продуктами питания																		*																					
Б1.В.ДВ.13.1	Метрология, стандартизация и сертификация и их организация на предприятиях отрасли														*			*	*																					
Б1.В.ДВ.13.2	Порошковые технологии в кондитерском производстве														*			*	*																					
Б2	**Практики**										*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Б2.У	**Учебная практика**																																								
Б2.У.1	Практика по получению первичных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности										*	*	*	*	*	*	*	*		*	*			*	*	*		*	*	*	*	*			*	*	*	*			
Б2.П.	**Производственная практика**																																								
Б2.П.1	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)										*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*
Б2.П.2	Преддипломная практика										*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*
Б2.П.3	Научно-исследовательская работа																				*					*	*														
Б3	**Государственная итоговая аттестация**																																								
Б3.Д	**Подготовка и защита ВКР**																																								
Б3.Д.1	Подготовка и защита ВКР										*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*