МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

направления подготовки 19.03.02 "ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ"

профиль подготовки **"Технология производства зерна, экспорт и управление качеством зерна и зернопродуктов"**

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 крупяных продуктов												*			*			*																			
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 и улучшители технологии крупяных продуктов быстрого приготовления												*							*																		
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=химиче5ские 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	Ресурсосберегающие технологии											*	*																			*		*					
Б1.В.ОД.15	Введение в технологии переработки зерна												*			*	*			*																		
Б1.В.ОД.16	Технологии переработки зерна												*			*				*		*																
Б1.В.ОД.17	Общая технология отрасли												*			*				*		*																
Б1.В.ОД.18	Битехнология зерна												*			*	*			*																		
Б1.В.ОД.19	Техника и технологии элеваторной промышленности												*			*				*		*																
Б1.В.ОД.20	мониторинг рынка зерна и его качество		*										*								*				*													
Б1.В.ДВ	**Дисциплины по выюору**																																						
	Элективные курсы по физической культуре							*																															
Б1.В.ДВ.1.1	История российской пищвой прошленности	*		*		*																																
Б1.В.ДВ.1.2	Русский язык и культура речи			*	*																																	
Б1.В.ДВ.2.1	Роль казачества в формировании и развитии российской государственности	*																																				
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 технологии				*	*																																
Б1.В.ДВ.4.2	Основы православного вероучения	*																																				
Б1.В.ДВ.5.1	Духовно-нравственные основы и культура российского казачества				*	*																																
Б1.В.ДВ.5.2	Культурологя				*	*																																
Б1.В.ДВ.6.1	Новые конструкционные материалы												*	*	*		*																						
Б1.В.ДВ.6.2	Материаловедение												*	*	*		*																						
Б1.В.ДВ.7.1	Технология крупы											*	*				*			*																			
Б1.В.ДВ.7.2	Пищевая микробиология												*				*			*																			
Б1.В.ДВ.8.1	Технологии зерновых функциональных продуктов повышенной питательной ценности												*				*			*																			
Б1.В.ДВ.8.2	Госнадзор и экспертиза качества зерна и зернопродуктов						*						*		*						*																	
Б1.В.ДВ.9.1	Технология муки											*	*				*			*																			

Б1.В.ДВ.9.2	Государственный контроль и методы исследования качества и безопасности зернопродуктов						*						*		*					*																							
Б1.В.ДВ.10.1	Технология комбикормов											*	*			*				*																							
Б1.В.ДВ.10.2	Производство новых видов зерновых продуктов											*								*								*	*													
Б1.В.ДВ.11.1	Техно-химичесикй контроль отрасли хлебопродуктов											*	*							*																							
Б1.В.ДВ.11.2	УИРС по технологии производства отрасли										*																	*						*								
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 на предприятиях отрасли												*		*					*	*																							
Б1.В.ДВ.13.2	Технология продуктов быстрого приготовлдения											*	*			*				*																							
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										*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*