

Матрица соответствия компетенций структурным элементам учебного плана (ФГОС ВО 3++)

Код и направление подготовки (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология производства продуктов и организация общественного питания

Наименование структурного элемента учебного плана (дисциплины, практики)	Компетенции																		Индикаторы достижения компетенций (код)
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2	
Блок 1. Дисциплины																			
1. Обязательная часть																			
История (история России, всеобщая история)					+														УК-5.1, УК-5.2
Философия	+				+														УК-1.1, УК-1.2, УК-5.3
Иностранный язык				+															УК-4.1, УК-4.2, УК-4.3
Физическая культура и спорт								+											УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3
Экономика		+								+									УК-2.2, УК-10.1, УК-10.2, УК-10.3
Правоведение		+									+								УК-2.1, УК-11.1, УК-11.2
Социология и психология социальных коммуникаций			+		+														УК-3.1, УК-3.2, УК-5.2
Экология								+					+						УК-8.2, ОПК-2.3
Психология					+	+			+										УК-5.3, УК-6.1, УК-6.2, УК-6.3, УК-9.1, УК-9.2
Безопасность жизнедеятельности								+											УК-8.1, УК-8.2, УК-8.3
Русский язык и культура коммуникаций				+	+														УК-4.2, УК-5.1
Математика														+					ОПК-2.1
Теория вероятностей и математическая														+					ОПК-2.1

Наименование структурного элемента учебного плана (дисциплины, практики)	Компетенции																		Индикаторы достижения компетенций (код)	
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2		
статистика																				
Физика													+	+						ОПК-2.1, ОПК-3.1
Введение в информационные технологии													+							ОПК-1.1, ОПК-1.2, ОПК-1.3
Инженерная и компьютерная графика														+						ОПК-3.2
Общая и неорганическая химия													+							ОПК-2.2
Электротехника и электроника														+						ОПК-3.1
Биоорганическая химия													+			+				ОПК-2.2, ОПК-5.2
Прикладная механика														+						ОПК-3.1
Технология продукции общественного питания															+		+			ОПК-4.1, ОПК-4.2, ПК-1.1
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания															+					ОПК-4.3
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа													+							ОПК-2.2
Технологическое оборудование предприятий общественного питания														+					+	ОПК-3.1, ПК-2.3
Органическая химия													+							ОПК-2.2
Процессы и аппараты														+						ОПК-3.1

Наименование структурного элемента учебного плана (дисциплины, практики)	Компетенции																		Индикаторы достижения компетенций (код)	
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2		
пищевых производств																				
Физиология питания																+				ОПК-4.4
Системы искусственного интеллекта												+								ОПК-1.2
Контроль качества продуктов общественного питания																	+		+	ОПК-5.1, ОПК-5.2, ПК-2.2
Химические основы биологических процессов																				ОПК-2.2
2. Часть, формируемая участниками образовательных отношений																				
Методы исследования продуктов общественного питания																		+		ПК-1.2
Инновационные технологии в общественном питании																		+		ПК-1.2
Сервис и персонал в общественном питании																			+	ПК-2.2
Пищевой инжиниринг продуктов общественного питания																		+		ПК-1.2
Стратегия развития и продвижения новых продуктов общественного питания																			+	ПК-2.4
Физико-химические																			+	ПК-2.2

Наименование структурного элемента учебного плана (дисциплины, практики)	Компетенции																		Индикаторы достижения компетенций (код)	
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2		
основы технологии продуктов общественного питания																				
Технология функциональных продуктов общественного питания																		+		ПК-1.3
Безопасность продуктов общественного питания																			+	ПК-2.2
Органолептический анализ продуктов общественного питания																			+	ПК-2.5
Проектирование предприятий общественного питания																			+	ПК-2.3
Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания																			+	ПК-2.1
НАССР в общественном питании																			+	ПК-2.6
Технология специальных видов питания																		+		ПК-1.1
Пищевой дизайн продуктов общественного																		+		ПК-1.2

Наименование структурного элемента учебного плана (дисциплины, практики)	Компетенции																		Индикаторы достижения компетенций (код)	
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2		
питания																				
Основы гастрономического туризма																		+		ПК-1.3
Товароведение и экспертиза продуктов общественного питания																			+	ПК-2.5
Химия цвета, вкуса и аромата продуктов общественного питания																			+	ПК-2.2
Элективные курсы по физической культуре и спорту							+													УК-7.1, УК-7.2, УК-7.3
Инновационная экономика и технологическое предпринимательство		+	+							+									+	УК-2.2, УК-3.2, УК-10.2, ПК-2.8
Практико-ориентированный проект		+	+																+	УК-2.2, УК-3.2, ПК-2.8
Упаковка продуктов общественного питания																			+	ПК-2.7
Упаковочные материалы в общественном питании																			+	ПК-2.7
Блок 2. Практики																				
1. Обязательная часть																				
Производственная практика: технологическая														+	+	+	+			ОПК-3.1, ОПК-4.1, ОПК-5.2, ПК-1.1

Наименование структурного элемента учебного плана (дисциплины, практики)	Компетенции																		Индикаторы достижения компетенций (код)	
	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-1	ПК-2		
практика																				
Учебная практика: технологическая практика												+	+					+		ОПК-1.3, ОПК-2.3, ПК-1.3
2. Часть, формируемая участниками образовательных отношений																				
Производственная практика: преддипломная практика																		+	+	ПК-1.1, ПК-2.2
Учебная практика: проектная практика			+																+	УК-3.1, УК-3.2, ПК-2.8
Блок 3. ГИА																				
Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	Все индикаторы
ФТД. Факультативы																				
Биотехнология мясных и молочных продуктов																		+		ПК-1.1
Психология делового общения									+											УК-9.1, УК-9.2
Адаптивные информационно-коммуникационные технологии	+																			УК-1.1, УК-1.2