Приложение 1

Перечень дисциплин (практик), формирующих компетенции ОПОП

Дисциплины (модули)	Перечень формируемых компетенций
Математическое моделирование	ОПК-4
Управление качеством продуктов питания	ОПК-1; ОПК-3
Проектирование и реконструкция пищевых производств	УК-2; ОПК-2; ОПК-5
Деловые и научные коммуникации в профессиональной деятельности	УК-3; УК-4, УК-5; ОПК-5
Основы преподавания профессиональных дисциплин	УК-6; ОПК-6
Информационные технологии в профессиональной деятельности	УК-2; ОПК-4; ОПК-5;
Право интеллектуальной собственности	ОПК-5; ПК-1
Профессиональный иностранный язык	УК-4; УК-5
Инновационный менеджмент	УК-1; УК-2; ОПК-1
Экологическая физиология и биохимия гидробионтов	ПК-3; ПК-4
Технология продуктов заданного химического состава и структуры	УК-1; УК-2; ПК-4
Интенсификация технологии продуктов из водных биоресурсов	ПК-4
Сырьевая база отрасли	УК-2; ПК-3
Методология проектирования продуктов питания из водных биоресурсов	УК-1; ПК-2; ПК-4
Санитария и гигиена производства продуктов из водных биоресурсов	ПК-5
Сенсорный анализ продуктов из водных биоресурсов	ПК-1; ПК-4
Маркировка и упаковка рыбной продукции	ПК-5
Системы обеспечения безопасности сырья и продуктов из водных биоресурсов	УК-1; ПК-5
Методы исследования в технологии продуктов питания	УК-1; ПК-4
Идентификация продуктов из водных биоресурсов	УК-1; ПК-4
Биотехнология продуктов питания из водных биоресурсов	ПК-3; ПК-4
Технология биологически активных веществ	ПК-3; ПК-4
Разговорный практикум на иностранном языке	УК-4
Учебная практика – технологическая практика	УК-3; ОПК-3; ОПК-5
Производственная практика – научно-исследовательская	УК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-5; ПК-1; ПК-2
Производственная преддипломная практика	УК-1; УК-2; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-2

Карта формирования компетенций

УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
Инновационный менеджмент
Технология продуктов заданного химического состава и структуры
Методология проектирования продуктов питания из водных биоресурсов
Системы обеспечения безопасности сырья и продуктов из водных биоресурсов
Идентификация продуктов из водных биоресурсов
Методы исследования в технологии продуктов питания
Производственная практика – научно-исследовательская
Производственная преддипломная практика
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла
Проектирование и реконструкция пищевых производств
Технология продуктов заданного химического состава и структуры
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Инновационный менеджмент
Сырьевая база отрасли
Производственная преддипломная практика

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 0393B39B00FBAE89A0467B11E860C89D71
Владелец: Голиков Сергей Павлович
Действителен: с 24.08.2022 до 24.11.2023

УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
Деловые и научные коммуникации в профессиональной деятельности
Учебная практика – технологическая практика
УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия
Профессиональный иностранный язык
Деловые и научные коммуникации в профессиональной деятельности
Разговорный практикум на иностранном языке
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия
Деловые и научные коммуникации в профессиональной деятельности
Профессиональный иностранный язык
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки
Основы преподавания профессиональных дисциплин
ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия
Управление качеством продуктов питания
Инновационный менеджмент
ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
Проектирование и реконструкция пищевых производств
Производственная практика – научно-исследовательская
Производственная преддипломная практика
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
Управление качеством продуктов питания
Учебная практика – технологическая практика
Производственная практика – научно-исследовательская
Производственная преддипломная практика
ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства продукции из сырья животного происхождения
Математическое моделирование
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Производственная преддипломная практика
ОПК-5. Способен организовывать научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения профессиональных задач
Проектирование и реконструкция пищевых производств
Деловые и научные коммуникации в профессиональной деятельности
Информационные технологии в профессиональной деятельности
Право интеллектуальной собственности
Учебная практика – технологическая практика
Производственная практика – научно-исследовательская
Производственная преддипломная практика
ОПК-6. Способен проектировать образовательные программы в сфере своей профессиональной деятельности, разрабатывать научно-методическое обеспечение для их реализации
Основы преподавания профессиональных дисциплин
ПК-1. Способен разрабатывать новые технологические решения, технологии и новые виды продуктов питания из водных биоресурсов
Право интеллектуальной собственности
Сенсорный анализ продуктов из водных биоресурсов
Производственная практика – научно-исследовательская
ПК-2. Способен разрабатывать техническую документацию по результатам внедрения технологических процессов производства новых продуктов питания
Методология проектирования продуктов питания из водных биоресурсов
Производственная преддипломная практика

Производственная практика – научно-исследовательская
ПК-3. Применяет принципы рационального природопользования при разработке и усовершенствовании технологических процессов
Экологическая физиология и биохимия гидробионтов
Сырьевая база отрасли
Биотехнология продуктов питания из водных биоресурсов
Технология биологически активных веществ
ПК-4. Способен разрабатывать новые технологии продуктов питания из водных биоресурсов и мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения
Экологическая физиология и биохимия гидробионтов
Технология продуктов заданного химического состава и структуры
Интенсификация технологии продуктов из водных биоресурсов
Методология проектирования продуктов питания из водных биоресурсов
Методы исследования в технологии продуктов питания
Сенсорный анализ продуктов из водных биоресурсов
Идентификация продуктов из водных биоресурсов
Биотехнология продуктов питания из водных биоресурсов
Технология биологически активных веществ
ПК-5. Способен оценивать технологические риски и осуществлять мероприятия, обеспечивающие эффективность работы системы контроля качества и безопасности производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Санитария и гигиена производства продуктов из водных биоресурсов
Маркировка и упаковка рыбной продукции
Системы обеспечения безопасности сырья и продуктов из водных биоресурсов