

МАТРИЦА ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ И.Т. ТРУБИЛИНА"

Направление подготовки 19.04.02 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья профиль Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

Год набора: 2024 г.

№ п/п	Элементы ОПОП		Универсальные компетенции						Общепрофессиональные компетенции					Профессиональные компетенции								
	Индекс	Наименование блок/дисциплина	УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК-4	ОПК-5	ПК-П1	ПК-П2	ПК-П3	ПК-П4	ПК-П5	ПК-П6	ПК-П7	ПК-П8	ПК-П9
1	Б1.О.01	Управление персоналом			+		+	+														
2	Б1.О.02	Профессиональный иностранный язык				+	+															
3	Б1.О.03	Патентование											+									
4	Б1.О.04	Управление качеством и безопасность пищевой продукции									+											
5	Б1.О.05	Организация научных исследований	+			+							+									
6	Б1.О.06	Совершенствование технологических процессов пищевых производств								+		+										
7	Б1.О.07	Управление проектами		+					+													
8	Б1.В.01	Пищевая биотехнология															+	+			+	
9	Б1.В.02	Стандартизация и сертификация биотехнологических производств																+				
10	Б1.В.03	Биоконверсия растительного сырья																				+
11	Б1.В.04	Высокотехнологичное оборудование биотехнологических производств																	+			
12	Б1.В.05	Экологическая биотехнология																				+
13	Б1.В.06	Планирование и постановка биотехнологических экспериментов												+	+	+						
14	Б1.В.07	Биопрепараты в системе производства продуктов питания												+						+		

15	Б1.В.08	Биотехнология микробного синтеза																		+	+
16	Б1.В.09	Молекулярная биотехнология																		+	+
17	Б1.В.10	Академические коммуникации на иностранном языке											+								
18	Б1.В.ДВ.01.01	Проектирование биотехнологических производств																+	+		
19	Б1.В.ДВ.01.02	Проектирование технологических процессов для пищевых продуктов из растительного сырья																+	+		
20	Б1.В.ДВ.02.01	Инженерная энзимология														+					
21	Б1.В.ДВ.02.02	Формирование цвета, вкуса и аромата продуктов функционального и специализированного назначения														+					
22	Б1.В.ДВ.03.01	Биохимия растительного сырья в производстве продуктов питания																	+		+
23	Б1.В.ДВ.03.02	Ресурсосберегающие технологии переработки растительного сырья																	+		+
24	Б3.01	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
25	ФТД.01	Оптимизация работы с биотехнологической информацией														+					
26	ФТД.02	Активность воды и стабильность пищевых продуктов														+					
27	Б2.О.01.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности							+	+	+	+	+								
28	Б2.О.01.02(П)	Научно-исследовательская работа												+	+	+	+	+	+	+	+
29	Б2.В.01.01(П)	Технологическая практика																+	+		
30	Б2.В.01.02(П)	Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа												+	+	+	+	+	+	+	+