

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

Направление подготовки 19.04.03 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль Разработка технологий продуктов питания животного происхождения

Год набора: 2025 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	ОПК-6	ПК-П1	ПК-П2	ПК-П3	ПК-П4	ПК-П5	ПК-П6
1	Б1.О.01	Управление персоналом			+			+												
2	Б1.О.02	Деловой иностранный язык				+	+													
3	Б1.О.03	Управление проектами в производстве продуктов питания животного происхождения		+					+											
4	Б1.О.04	Управление качеством продуктов питания животного происхождения									+									
5	Б1.О.05	Методология научных исследований в производстве продуктов питания животного происхождения	+										+							
6	Б1.О.06	Совершенствование технологических процессов производства продуктов питания из сырья животного происхождения								+										
7	Б1.О.07	Моделирование продуктов и проектирование технологических процессов пищевого производства										+								
8	Б1.О.08	Педагогика и психология высшей школы												+						
9	Б1.В.01	Экспертиза продуктов питания животного происхождения													+					
10	Б1.В.02	Рациональное использование вторичных продуктов переработки животных														+				

11	Б1.В.03	Использование нетрадиционных видов сырья в технологии мясных продуктов														+				
12	Б1.В.04	Современные технологии переработки молока														+				
13	Б1.В.05	Использование вторичных и нетрадиционных видов молочного сырья в технологии продуктов питания														+				
14	Б1.В.06	Стандартизация и разработка нормативно-технической документации															+			
15	Б1.В.07	Патентование																+		
16	Б1.В.08	Технология продуктов питания специального назначения из животного сырья														+				
17	Б1.В.ДВ.01.01	Пищевые добавки в производстве продуктов животного происхождения														+				
18	Б1.В.ДВ.01.02	Пищевые добавки в производстве мясных продуктов														+				
19	Б1.В.ДВ.02.01	Упаковка и тара для продуктов питания животного происхождения																	+	
20	Б1.В.ДВ.02.02	Пищевая упаковки и окружающая среда																	+	
21	Б1.В.ДВ.03.01	Современное технологическое оборудование и приборы																		+
22	Б1.В.ДВ.03.02	Технологическое оборудование для переработки животноводческого сырья																		+
23	Б3.01	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
24	ФТД.01	Технология продуктов питания из животноводческого сырья														+				
25	ФТД.02	Современные технологии консервов на основе мясного сырья специального назначения														+				
26	Б2.О.01.01	Технологическая практика													+	+			+	+

[illegible]