

Перечень дисциплин (практик), формирующих компетенции ОПОП

Дисциплины (модули)	Перечень формируемых компетенций
История	ОК-2
Философия	ОК-1, ОК-6, ОК-7
Русский язык и культура речи	ОК-5, ОК-7
Социология	ОК-5, ОПК-2, ПК-6
Психология управления	ОК-6, ОК-7
Правоведение	ОК-4
Политология	ОК-2
Иностранный язык	ОК-5, ОК-7, ПК-3
Экономика	ОК-3, ОК-7
Математика	ОПКД-1, ПК-7
Информатика	ОК-7, ОПК-1, ПК-13
Физика	ОПКД-1, ОК-7
Биология	ОК-7, ПК-3, ОПКД-1
Безопасность жизнедеятельности	ОК-9, ОПК-4, ПК-2
Физическая культура	ОК-8
Органическая химия	ОПКД-1
Биохимия	ОК-7, ОПКД-1
Неорганическая химия	ОПКД-1, ОК-7
Аналитическая химия	ПК-4, ОПКД-1
Физическая и коллоидная химия	ОПКД-1, ПК-6
Общая микробиология и общая санитарная микробиология	ОК-7, ОПКД-1, ПК-9
Метрология и стандартизация	ОПК-4, ПК-1, ПК-4
Основы законодательства и стандартизации пищевой промышленности	ПК-1, ПК-8
Электротехника	ПК-4, ПК-10
Инженерная графика	ОПК-1, ОПКД-1
Техническая механика	ОПКД-1, ПК-4
Реология	ОК-7, ПК-4, ПК-5, ОПКД-1
Введение в профессию	ОПК-1, ПК-11
Физико-химические методы анализа	ОК-7, ПК-4
Основы научных исследований	ОК-7, ОПК-1, ПК-3
Основы консервирования	ОПК-2, ОПКД-1, ПКД-2
Экономика предприятий рыбной промышленности	ПК-6, ПК-7
Производственный контроль в отрасли и методы исследования готовой продукции	ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9
Микробиологический контроль производства	ПК-4, ПК-5
Проектирование предприятий рыбной промышленности	ОПК-1, ПК-11
Промышленная экология рыбоперерабатывающих предприятий	ОК-4, ОПК-1, ОПК-2, ПК-1, ПК-9
Биологическая безопасность пищевых систем	ПК-1, ПК-6, ПК-9
Общая технология отрасли 1	ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-11, ПКД-1

Общая технология отрасли 2	ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-6
Общая технология отрасли 3	ОПК-2, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-11, ПКД-1
Процессы и аппараты пищевых производств	ОПКД-1, ПКД-2, ПКД-3
Автоматизация систем управления технологическими процессами	ПК-6, ПК-10
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных	ОПКД-1, ПК-4
Теплоэнергоснабжение предприятий	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-10
Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	
Маркетинг в рыбной отрасли	ОПК-1, ПК-6
Коммерческая деятельность предприятий (организаций) рыбной отрасли	ОПК-1, ПК-6
Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	
Моделирование технологических процессов с использованием ЭВМ	ПК-6, ПК-11, ПК-13
Математические методы анализа	ПК-6, ПК-11, ПК-13
Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	
Методы контроля пищевых производств	ОПК-3, ПК-1, ПК-5, ПК-6
Гигиена пищевых производств	ОПК-3, ПК-1, ПК-5, ПК-6
Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	
Физиология питания	ОПКД-1, ОК-7
Физиология	ОПКД-1, ОК-7
Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	
Пищевая химия	ОК-7, ПК-9, ПКД-2
Биохимия гидробионтов	ОК-7, ПК-9, ПКД-2
Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	
Информационные технологии в инженерных расчетах отрасли	ОПК-1, ПК-13
Компьютерные технологии в инженерных расчетах	ОПК-1, ПК-13
Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)	
Технологическое оборудование отрасли	ОПК-4, ПК-10
Технологическое оборудование производства продуктов	ОПК-4, ПК-10
Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)	
Пищевые и биологически активные добавки	ОПК-2, ПК-1, ПК-7
БАД и специальные продукты	ОПК-2, ПК-1, ПК-7
Дисциплины (модули) по выбору 9 (ДВ.9)	
Технология рыбных консервов и пресервов	ПК-1, ПК-6, ПК-7, ПК-11,
Технология кормовых продуктов	ПК-1, ПК-6, ПК-7, ПК-11
Дисциплины (модули) по выбору 10 (ФТД.В.01)	
Особенности трудовой социализации лиц с ограниченными возможностями здоровья (инвалидов)	ОК-5
Дисциплины (модули) по выбору 11 (ФТД.В.02)	
Менеджмент качества технологических процессов	ПК-6, ПК-9, ПК-11
Элективный модуль по физической культуре и спорту	ОК-8
Учебная практика – практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОК-6, ОК-7, ОК-9, ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПКД-2, ПК-12
Производственная практика – практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ОК-6, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-10, ПК-12
Преддипломная практика	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-9, ПК-10, ПК-13, ПКД-1, ПКД-3

Карта формирования компетенций

ОК-1. Способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции
Философия
ОК-2. Способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
История
Политология
ОК-3. Способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности
Экономика
ОК-4. Способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
Правоведение
Промышленная экология рыбоперерабатывающих предприятий
ОК-5. Способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
Русский язык и культура речи
Социология
Иностранный язык
Особенности трудовой социализации лиц с ограниченными возможностями (инвалидов)
ОК-6. Способностью работать в коллективе, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
Психология управления
Философия
Учебная практика
Производственная практика
ОК-7. Способностью к самоорганизации и самообразованию
Философия
Русский язык и культура речи
Психология управления
Иностранный язык
Экономика
Информатика
Физика
Биология
Биохимия
Неорганическая химия
Общая микробиология и общая санитарная микробиология
Реология
Физико-химические методы анализа
Основы научных исследований
Физиология питания
Физиология
Пищевая химия
Биохимия гидробионтов
Учебная практика

ОК-8. Способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Физическая культура
Элективный модуль по физической культуре и спорту
ОК-9. Готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий
Безопасность жизнедеятельности
Учебная практика
ОПК-1. Способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности
Информатика
Инженерная графика
Введение в профессию
Основы научных исследований
Проектирование предприятий рыбной промышленности
Промышленная экология рыбоперерабатывающих предприятий
Маркетинг в рыбной отрасли
Коммерческая деятельность предприятий (организаций) рыбной отрасли
Информационные технологии в инженерных расчетах отрасли
Компьютерные технологии в инженерных расчетах
Учебная практика
ОПК-2. Способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
Социология
Основы консервирования
Промышленная экология рыбоперерабатывающих предприятий
Общая технология отрасли 3
Преддипломная практика
Пищевые и биологически активные добавки
БАД и специальные продукты
ОПК-3. Способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции
Общая технология отрасли 1
Общая технология отрасли 2
Производственный контроль отрасли и методы исследования готовой продукции
Методы контроля пищевых производств
Гигиена пищевых производств
Производственная практика
Преддипломная практика
ОПК-4. Способностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности на пищевых предприятиях
Безопасность жизнедеятельности
Метрология и стандартизация
Технологическое оборудование отрасли
Технологическое оборудование производства продуктов

ПК-1. Способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
Основы законодательства и стандартизации пищевой промышленности
Метрология и стандартизация
Производственный контроль отрасли и методы исследования готовой продукции
Биологическая безопасность пищевых систем
Промышленная экология рыбоперерабатывающих предприятий
Общая технология отрасли 1
Общая технология отрасли 2
Общая технология отрасли 3
Методы контроля пищевых производств
Гигиена пищевых производств
Пищевые и биологически активные добавки
БАД и специальные продукты
Технология рыбных консервов и пресервов
Технология кормовых продуктов
Учебная практика
Производственная практика
Преддипломная практика
ПК-2. Способностью осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия
Безопасность жизнедеятельности
Учебная практика
Теплоэнергоснабжение предприятий
ПК-3. Способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
Иностранный язык
Биология
Основы научных исследований
Теплоэнергоснабжение предприятий
ПК-4. Способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области
Аналитическая химия
Метрология и стандартизация
Электротехника
Техническая механика
Реология
Физико-химические методы анализа
Производственный контроль отрасли и методы исследования готовой продукции
Общая технология отрасли 3
Общая технология отрасли 1
Общая технология отрасли 2
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
Микробиологический контроль производства
Теплоэнергоснабжение предприятий

Производственная практика
Преддипломная практика
ПК-5. Способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции
Реология
Производственный контроль отрасли и методы исследования готовой продукции
Микробиологический контроль производства
Общая технология отрасли 1
Общая технология отрасли 2
Общая технология отрасли 3
Методы контроля пищевых производств
Гигиена пищевых производств
Производственная практика
Преддипломная практика
ПК-6. Способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции
Социология
Физическая и коллоидная химия
Экономика предприятий рыбной промышленности
Производственный контроль отрасли и методы исследования готовой продукции
Биологическая безопасность пищевых систем
Общая технология отрасли 1
Общая технология отрасли 2
Общая технология отрасли 3
Автоматизация систем управления технологическими процессами
Маркетинг в рыбной отрасли
Коммерческая деятельность предприятий (организаций) рыбной отрасли
Моделирование технологических процессов с использованием ЭВМ
Математические методы анализа
Методы контроля пищевых производств
Гигиена пищевых производств
Технология рыбных консервов и пресервов
Технология кормовых продуктов
Производственная практика
Преддипломная практика
Менеджмент качества технологических процессов
ПК-7. Способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции
Экономика предприятий рыбной промышленности
Математика
Пищевые и биологически активные добавки
БАД и специальные продукты
Технология рыбных консервов и пресервов
Технология кормовых продуктов

ПК-8. Способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
Основы законодательства и стандартизации пищевой промышленности
ПК-9. Готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
Общая микробиология и общая санитарная микробиология
Производственный контроль отрасли и методы исследования готовой продукции
Промышленная экология рыбоперерабатывающих предприятий
Биологическая безопасность пищевых систем
Пищевая химия
Биохимия гидробионтов
Преддипломная практика
Менеджмент качества технологических процессов
ПК-10. Готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования
Электротехника
Автоматизация систем управления технологическими процессами
Теплоэнергоснабжение предприятий
Технологическое оборудование отрасли
Технологическое оборудование производства продуктов
Производственная практика
Преддипломная практика
ПК-11. Способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения
Введение в профессию
Проектирование предприятий рыбной промышленности
Общая технология отрасли 1
Общая технология отрасли 3
Моделирование технологических процессов с использованием ЭВМ
Математические методы анализа
Технология рыбных консервов и пресервов
Технология кормовых продуктов
Менеджмент качества технологических процессов
ПК-12. Готовностью выполнять работы по рабочим профессиям
Учебная практика
Производственная практика
ПК-13. Владением современными информационными технологиями, готовностью использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов
Информатика
Моделирование технологических процессов с использованием ЭВМ
Математические методы анализа
Информационные технологии в инженерных расчетах отрасли
Компьютерные технологии в инженерных расчетах
Преддипломная практика

ОПКД-1. Способностью применять естественнонаучные и общинженерные знания, аналитические методы в профессиональной деятельности
Математика
Физика
Органическая химия
Биохимия
Биология
Неорганическая химия
Аналитическая химия
Физическая и коллоидная химия
Общая микробиология и общая санитарная микробиология
Инженерная графика
Техническая механика
Реология
Основы консервирования
Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных
Физиология питания
Физиология
Процессы и аппараты пищевых производств
ПКД-1. Способностью оценивать критические контрольные точки и инновационно-технологические риски при внедрении новых технологий продуктов
Общая технология отрасли 1
Общая технология отрасли 3
Преддипломная практика
ПКД-2. Знанием свойств сырья растительного и животного происхождения, технологии продукции из него
Основы консервирования
Процессы и аппараты пищевых производств
Пищевая химия
Биохимия гидробионтов
Учебная практика
ПКД-3. Способностью рассчитывать и проектировать детали, узлы, машины и механизмы
Процессы и аппараты пищевых производств
Преддипломная практика