

Перечень дисциплин (практик), формирующих компетенции ОПОП

Дисциплины (модули)	Перечень формируемых компетенций
История (история России, всеобщая история)	УК-5
Философия	УК-5
Основы социокультурной коммуникации	УК-3, УК-5, УК-9
Правоведение	УК-11
Культурология	УК-4, УК-5
Иностранный язык	УК-4
Экономика	УК-10
Математика	ОПК-2
Информационные технологии	ОПК-1
Физика	ОПК-2
Биология	УК-1, ОПК-2
Безопасность жизнедеятельности	УК-8, ОПК-5
Физическая культура	УК-7
Основы лабораторного дела	УК-8
Органическая химия	ОПК-2
Биохимия	ОПК-2
Неорганическая химия	ОПК-2
Аналитическая химия	ОПК-2
Физическая и коллоидная химия	ОПК-2, ПК-2
Пищевая химия	ОПК-2, ПК-2
Микробиология	ОПК-2
Метрология и основы технического регулирования	УК-1, ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2
Основы законодательства и стандартизации пищевой промышленности	ОПК-1, ОПК-5, ПК-1
Анатомия и гистология сырья животного происхождения	ОПК-2
Физико-химические методы анализа	ОПК-2, ОПК-4
Биологическая безопасность пищевых систем	ОПК-2, ОПК-5
Основы консервирования	ОПК-2, ОПК-4, ОПК-5
Физиология питания	ОПК-2
Сырьевая база рыбоперерабатывающей промышленности	ОПК-2
Технология продуктов из водных биоресурсов	УК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-4
Технология пищевых производств	ОПК-4, ОПК-5
Промышленная экология рыбоперерабатывающих предприятий	ОПК-2
Проектирование предприятий рыбной промышленности	ПК-3
Контроль качества и безопасности рыбы и рыбной продукции	ОПК-4, ОПК-5, ПК-2
Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-3, ОПК-4
Инженерная и компьютерная графика	ОПК-3
Автоматизированные системы управления технологическими процессами пищевых производств	ОПК-3
Электротехника	ОПК-3
Техническая механика	ОПК-2, ОПК-3
Теплоэнергоснабжение предприятий	ОПК-3
Реометрия пищевого сырья и продуктов	ОПК-4, ПК-1, ПК-2
Технологическое оборудование в отрасли	ОПК-3
Введение в профессию	УК-6

Основы научных исследований	УК-1, ПК-4
Экономика предприятий рыбной промышленности	УК-10, ПК-3
Интеллектуальная собственность в профессиональной деятельности	УК-1, ПК-5
Моделирование технологических процессов	УК-2, ПК-1
Маркетинг в рыбной отрасли	УК-1, ПК-3
Коммерческая деятельность предприятий (организаций) рыбохозяйственного комплекса	УК-1, ПК-3
Системы управления качеством пищевых производств	УК-1, ПК-2, ОПК-5
ХАССП как основа системы менеджмента безопасности пищевого продукта	УК-1, ПК-2, ОПК-5
Курс общефизической подготовки	УК-7
Лечебная физкультура	УК-7
Легкая атлетика	УК-7
Игровые виды спорта	УК-7
Плавание	УК-7
Занятия в специализированных спортивных секциях	УК-7
Учебная практика - ознакомительная практика	УК-1, УК-6, ОПК-1
Производственная практика - технологическая практика	УК-1, УК-6, УК-8, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2
Производственная практика - преддипломная практика	УК-1, УК-2, УК-4, УК-6, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3

Карта формирования компетенций

УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач
Биология
Метрология и основы технического регулирования
Основы научных исследований
Интеллектуальная собственность в профессиональной деятельности
Маркетинг в рыбной отрасли
Коммерческая деятельность предприятий (организаций) рыбохозяйственного комплекса
Системы управления качеством пищевых производств
ХАССП как основа системы менеджмента безопасности пищевого продукта
Учебная практика - ознакомительная практика
Производственная практика - технологическая практика
Производственная практика - преддипломная практика
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Технология продуктов из водных биоресурсов
Моделирование технологических процессов
Производственная практика - преддипломная практика
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде
Основы социокультурной коммуникации
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке (ах)
Культурология
Иностранный язык
Производственная практика - преддипломная практика
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
История (история России, всеобщая история)
Философия
Основы социокультурной коммуникации

Культурология
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни
Введение в профессию
Учебная практика - ознакомительная практика
Производственная практика - технологическая практика
Производственная практика - преддипломная практика
УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
Физическая культура
Курс общефизической подготовки
Лечебная физкультура
Легкая атлетика
Игровые виды спорта
Плавание
Занятия в специализированных спортивных секциях
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе возникновения чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
Безопасность жизнедеятельности
Основы лабораторного дела
Производственная практика - технологическая практика
УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах
Основы социокультурной коммуникации
УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
Экономика
Экономика предприятий рыбной промышленности
УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности
Правоведение
ОПК-1. Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
Информационные технологии
Основы законодательства и стандартизации пищевой промышленности
Учебная практика - ознакомительная практика
Производственная практика - технологическая практика
ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
Математика
Физика
Биология
Органическая химия
Биохимия
Неорганическая химия
Аналитическая химия
Физическая и коллоидная химия
Пищевая химия
Микробиология
Метрология и основы технического регулирования
Анатомия и гистология сырья животного происхождения
Физико-химические методы анализа
Биологическая безопасность пищевых систем
Основы консервирования

Физиология питания
Сырьевая база рыбоперерабатывающей промышленности
Промышленная экология рыбоперерабатывающих предприятий
Техническая механика
ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
Технология продуктов из водных биоресурсов
Инженерная и компьютерная графика
Процессы и аппараты пищевых производств
Автоматизированные системы управления технологическими процессами пищевых производств
Электротехника
Техническая механика
Теплоэнергоснабжение предприятий
Технологическое оборудование в отрасли
Производственная практика - технологическая практика
ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения
Метрология и основы технического регулирования
Физико-химические методы анализа
Основы консервирования
Технология продуктов из водных биоресурсов
Технология пищевых производств
Контроль качества и безопасности рыбы и рыбной продукции
Процессы и аппараты пищевых производств
Реометрия пищевого сырья и продуктов
Производственная практика - технологическая практика
Производственная практика - преддипломная практика
ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения
Безопасность жизнедеятельности
Метрология и основы технического регулирования
Основы законодательства и стандартизации пищевой промышленности
Биологическая безопасность пищевых систем
Основы консервирования
Технология продуктов из водных биоресурсов
Технология пищевых производств
Контроль качества и безопасности рыбы и рыбной продукции
Системы управления качеством пищевых производств
ХАССП как основа системы менеджмента безопасности пищевого продукта
Производственная практика - технологическая практика
Производственная практика - преддипломная практика
ПК-1. Способен организовать технологический процесс производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Основы законодательства и стандартизации пищевой промышленности
Технология продуктов из водных биоресурсов
Реометрия пищевого сырья и продуктов
Моделирование технологических процессов
Производственная практика - технологическая практика
Производственная практика - преддипломная практика
ПК-2. Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры
Физическая и коллоидная химия
Пищевая химия
Технология продуктов из водных биоресурсов
Контроль качества и безопасности рыбы и рыбной продукции

Реометрия пищевого сырья и продуктов
Метрология и основы технического регулирования
Системы управления качеством пищевых производств
ХАССП как основа системы менеджмента безопасности пищевого продукта
Производственная практика - технологическая практика
Производственная практика - преддипломная практика
ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов
Проектирование предприятий рыбной промышленности
Экономика предприятий рыбной промышленности
Маркетинг в рыбной отрасли
Коммерческая деятельность предприятий (организаций) рыбохозяйственного комплекса
Производственная практика - преддипломная практика
ПК-4. Способен формулировать задачи научного исследования в области технологии продуктов питания из водных биоресурсов, реферировать научные труды, составлять аналитические обзоры накопленных мировой наукой сведений.
Технология продуктов из водных биоресурсов
Основы научных исследований
ПК-5. Способен использовать знания и навыки в области технологии продуктов питания из водных биоресурсов и аквакультуры при решении научно-исследовательских задач.
Интеллектуальная собственность в профессиональной деятельности