Приложение 3.1.

Матрица соответствия компетенций и дисциплин учебного плана (бакалавриат). Профиль: Технология молока и молочных продуктов

(направление, профиль)

№ п/п	Компетенции / Дисциплины (код, название)	Коды компетенций (в соответствии с ООП)																													**Количество компетенций на дисциплину**
		Общекультурные компетенции	Инструментальные компетенции			Социально-личностные компетенции	Профессиональные компетенции																				Дополнительные профессиональные компетенции				
		ОК	ИК			СЛК	ПК																				ДПК				
		1	1	2	3	1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	1	2	3	4	
	Обязательные дисциплины																														
1	Б1.1.1 Кыргызский язык и литература 1,2		+																												**1**
2	Б1.1.2 Русский язык		+																												**1**
3	Б1.1.3 Иностранный язык		+																												**1**
4	Б1.1.4 Общенаучные предметы II (История Кыргызстана)	+																													**1**
5	Б1.1.5 Общенаучные предметы I (Манасоведение. Философия)	+																													**1**
6	Б1.1.6 Общенаучные предметы I (География Кыргызстана)	+																													**1**
7	Б1.2.1/Б1.2.2 Математика 1, 2			+																											**1**
8	Б1.2.3 Прикладная информатика в пищевых технологиях (Информатика)			+																											**1**
9	Б1.2.4/Б1.2.5 Физика 1.2																						+								**1**
10	Б1.2.6 Химия (Неорганическая и органическая)																						+								**1**
11	Б1.3.1 Основы академико-инженерных методов (Начертательная геометрия и инженерная графика)			+																											**1**
12	Б1.3.2 Основы технологических процессов пищевых производств I (Электротехника и электроника)								+																						**1**
13	Б1.3.3Техническая механика (Теоретическая и прикладная механика)								+																						**1**
14	Б1.3.4 Общенаучные предметы II (Безопасность жизнедеятельности)								+																						**1**
15	Б1.3.5 Метрология, стандартизация и сертификация пищевых производств.Управление качеством									+	+							+										+			**4**
16	Б1.3.6/Б1.3.7 Автоматизация процессов и проектирование производств (Автоматизация процессов. Проектирование предприятии)							+					+									+									**3**

17	Физическая культура и спорт	+																													1
18	Б2.1 Учебная практика					+								+																	2
19	Б2.2 Производственная практика					+	+							+																	3
20	Б2.3 Предквалификационная практика					+	+							+																	3
21	Подготовка и защита выпускной квалификационной работы					+		+															+								3
22	Б1.1.В1 Прикладной бизнес-менеджмент I (Экономика)				+										+		+		+												4
23	Б1.1.В2 Прикладной бизнес-менеджмент I (Логистика)				+										+		+		+												4
24	Б1.1.В3 Английский язык по специальности		+																												1
25	Б1.2.В1 Методы в пищевой химии (Аналитическая и физколлоидная химия)										+																				1
26	Б1.2.В2/Б1.2.В3 Химический контроль качества пищевых продуктов/Основы научных исследовании									+								+									+				3
27	Б1.3.П1 Пищевая химия																				+										1
28	Б1.3П2 Пищевая биохимия																				+										1
29	Б1.3.П3 Сырье. Научные основы переработки молочного сырья										+									+									+		3
30	Б1.3.П4 Пищевая микробиология I																			+	+										2
3	Б1.3.П5 Основы технологических процессов пищевых производств I (Процессы и аппараты пищевых производств, Тепло- и хладотехника)																					+								+	2
32	Б1.3.П6 Органолептический анализ									+								+		+											3
33	Б1.3.П7 Пищевая микробиология II																			+	+										2
34	Б1.3.П8 Общая технология пищевых производств I (Общая технология молока и молочных продуктов)												+																		1

35	Б1.3.П9 Общая технология пищевых производств II (Общая технология мяса и мясных продуктов)												+																		**1**
36	Б1.3.П10 Спецтехнология I (Технология цельномолочной продукции)											+																+				**2**
37	Б1.3.П11 Оборудование молочной отрасли			+									+																		+	**3**
38	Б1.3.П12 Наука о питании и функциональные пищевые компоненты																+														**1**
39	Б1.3.П13 Продовольственная безопасность и безопасность сырья и пищевых продуктов						+																						+		**2**
40	Б1.3.П14 Спецтехнология II (Технология сыра)											+																+				**2**
41	Б1.3.П15 Спецтехнология III (Технология сливочного масла и молочных консервов)							+				+																+				**3**
43	Б1.3.П16 Тара и упаковка											+																				**1**
44	Б1.3.П17 Устойчивое производство										+								+					+								**3**
45	Б1.3.П18 Контроль качества готовой продукции								+	+								+											+		**4**
46	Б1.3.П19 Разработка новых молочных продуктов															+	+						+						+		**4**
47	Б1.3.П21 Проект (Научные и проектные исследования)							+																	+	+				+	**4**
48	Б1.3.В1/Б1.3В2 Общие принципы переработки молочного сырья/Прикладной бизнес менеджмент II (Основы предпринимательства в пищевой отрасли)				+											+			+					+							**4**
	Кол-во дисциплин на одну компетенцию (всего)	4	4	4	3	4	3	4	4	4	4	4	4	3	2	2	4	4	4	4	4	2	4	2	1	1	4	2	3	3	**95**