Приложение 3

Матрица соответствия компетенций и дисциплин учебного плана (Магистратура) 650400 Технологические машины и оборудование ,
профиль - Пищевая инженерия малых предприятий

№ п.п.	Компетенции	Коды компетенций (в соответствие с ООП)																													Кол-во компетенций на дисциплину
		Универсальные компетенции					Профессиональные компетенции																				СПК					
	Дисциплины (индекс, название)	ОК-1	ИК-1	ИК-2	ИК-3	СЛК-1	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-18	ПК-19	ПК-20	СПК1	СПК2	СПК3	СПК4	СПК5	
	Обязательные дисциплины																															
1.	М1.1 Иностранный язык	1	1																													2
2.	М.1.П1 Математические методы в инженерии	1		1			1		1							1							1								1	7
3.	М.1.П2 История и методология науки и производства	1																	1									1		1		4
4.	М.2.1 Основные процессы промышленных систем защиты окружающей среды	1		1																												2
5.	М.2.2 Стандартизация и сертификация технологического оборудования и продукции предприятия											1	1	1																		3
6.	М.2.П.1 Современное оборудование пищевых производств	1													1				1								1	1	1		1	7
7.	М.1.3 Инженерная реология										1	1	***1***						1										1	1	1	7
8.	М.1.3 Планирорвание, организации эксперимента и обработка экспериментальных данных			1				1					1								1								1			5
9.	М.1.2 Педагогика и психология высшей школы	1			1	1														1		1		1								6
10.	М.2.3 Автоматизация технологических процессов и производств	1		1																												2
11	М.2.П.3 Организация и проведение ремонтных работ						1	1			1				1	1									1	1						7
12	М.2.4 Надежность технологических систем и оборудования			1									1				1		1					1					1	1		7
13	М.2.П.4 Производственная безапастность пищевых продуктов						1			1	1																					3
	Дисциплины по выбору																															
	ПИМП																															
14	М.1.В.1 Комьютерные технологии в науке производстве и образовании			1																												1
15	М.2.В.1 Методы интенсификации технологических процессов				1			1		1			1			1			1										1			7
16	М.2.В.2 Технико-экономическое обосновании инноваций в пищевой инженерии	1																					1									2
17	М.2.В.3 Технологические оборудование малых предприятий	1			1				1		1												1		1						1	7
18	М.2.В.4 Энерго-и ресурсо сберегающие технологии пищевых производств	1			1				1		1												1		1						1	7
41.	М.1.В.2 История философии и науки	1	1															1									1					4
	Наименование практики																															
1	М3.1 Производственная практика					1					1															1			1			4
2	М3.2 Педогагическая практика																				1	1	1									3
3	М3.3 Научно-исследовательская практика								1	1	1				1							1										5
	Количество дициплины на компетенцию (2-7)																															