МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Восточно-Сибирский государственный
университет технологий и управления»

ПРИНЯТО:
на заседании Ученого совета ВСГУТУ
от «31» марта 2021 г. (протокол № 8)

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ВСГУТУ
_____ В.Е. Сактоев
«31» марта 2021 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

высшего образования по направлению подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) образовательной программы:

Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ: бакалавр.

Объем программы: 240 зачетных единиц

Форма обучения: очная, заочная

Срок получения образования, лет: при очной форме обучения – 4 года

при заочной форме обучения – 5 лет

Год набора: 2020 г.н.

УЧТЕНО
УКО ВСГУТУ
№ копии 1 Дата регистрации 2021
Подпись

Улан-Удэ
2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5B9C523B9C357D0B6A96448D522A58E73C9ED99B
Владелец: Сизов Игорь Геннадьевич
Действителен: с 30.12.2021 до 30.03.2023

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профиль) образовательной программы:

Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательных программ: бакалавр.

Объем программы: 240 зачетных единиц

Форма обучения: очная, заочная

Срок получения образования, лет: при очной форме обучения – 4 года

при заочной форме обучения – 5 лет

Год набора: 2020 г.н.

Проректор по учебной работе П.К. Хардаев

Директор Института пищевой инженерии и биотехнологии А.Т. Бубеев

Заведующий кафедрой Технология продуктов, из растительного сырья, д.т.н., проф. А.М. Золотарева

РАЗРАБОТАНО:

Руководитель образовательной программы д.т.н., проф. А.М. Золотарева

Разработчик образовательной программы к.т.н., доцент Л.В. Халапханова

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
с представителями работодателей или их объединений в соответствующей
области профессиональной деятельности

Основная профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Технология продуктов питания из растительного сырья» соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1041 (рег. № 59718 от 09.09.2020) и отвечает требованиям профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)

	Рецензент
Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки (календарный учебный график, учебный план, рабочие программы дисциплин (модулей), программы практик)	Ген. директор АО «Бурятхлебпром» _____ Александрова М.Б.
Оценочные материалы к дисциплинам (модулям), практикам учебного плана по направлению подготовки	Ген. директор АО «Бурятхлебпром» _____ Александрова М.Б.
Программа государственной итоговой аттестации по направлению подготовки	Ген. директор АО «Бурятхлебпром» _____ Александрова М.Б.
Оценочные материалы к государственной итоговой аттестации по направлению подготовки	Ген. директор АО «Бурятхлебпром» _____ Александрова М.Б.

АКТУАЛИЗАЦИЯ (ОБНОВЛЕНИЕ) ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

на **2021 – 2022** учебный год

Изменения и дополнения вносятся в ОП ВО для 2020, 2021 г.н.

В связи с введением в действие (изменениями и дополнениями) новых нормативных актов Минобрнауки России, изменениями, связанными с развитием науки, техники, культуры, экономики и социальной сферы, а также в связи с необходимостью ежегодного пересмотра ОП ВО ВСГУТУ внесены следующие обновления:

№	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Основание / причина	Результаты рассмотрения
1 Вид актуализации «Изменение/дополнение содержания общей характеристики основной профессиональной образовательной программы»			
1.1	Изменение формулировки ОПК 1 (табл. 3.2).	Приказ Минобрнауки РФ от 26.11.2020 г. №1456 (зарег. в Минюст РФ от 27.05.2021 №63650)	*согласовано*
1.2	Корректировка отдельных индикаторов достижения общепрофессиональных компетенций в части включения знаний и умений в области цифровых технологий	Программа «Цифровая экономика Российской Федерации»	*согласовано*
2 Вид актуализации «Изменение/дополнение содержания Учебного плана», календарного учебного графика			
1.1	-	-	-
3 Вид актуализации «Изменение/дополнение содержания рабочих программ дисциплин (модулей)»			
3.1	В разделе 6 рабочих программ дисциплин (модулей) пересмотрен перечень печатной основной и дополнительной литературы и электронной в ЭБС	Новое поступление литературы в фонды научной библиотеки и в ЭБС	*при необходимости*
3.2	В рабочих программах дисциплин, формирующих ОПК 1, изменены формулировки компетенций	Результат актуализации ОХОП (п.1.1) Протокол заседания УС №1 от 31.08.2020	*согласовано*
4 Вид актуализации «Изменение / дополнение программ практик»			
4.1	Пересмотрен и обновлен перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет», необходимых для проведения практики	Приказ Минобрнауки России от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся"	*при необходимости*
4.2	Пересмотрен перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включаемых в перечень программного обеспечения и информационных справочных систем		*при необходимости*
5 Вид актуализации «Изменение / дополнение программы государственной итоговой аттестации (ГИА)»			
5.1	-	-	-
6 Вид актуализации «Изменение методических материалов, обеспечивающих реализацию ОПОП»			
6.1	-	-	-
7 «Иные (инициативные) виды актуализации»			
7.1	-	-	-

Актуализация (обновление) ОП ВО ВСГУТУ по данному направлению подготовки рассмотрены и утверждены на заседании Ученого совета университета от 31.08.2021 (протокол №1).

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 5

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 5

1.1. Назначение программы и ее основное содержание 5

1.2. Нормативные документы для разработки ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки » 5

1.3. Перечень сокращений 6

1.4. Общая характеристика ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки 6

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОП ВО ВСГУТУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 7

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников 7

2.2. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО 8

2.3. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников 8

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы 9

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 18

4.1. Календарный учебный график 18

4.2. Учебный план 19

4.3. Рабочие программы дисциплин (модулей) 20

4.4. Практики 20

4.5. Государственная итоговая аттестация 21

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 21

5.1. Общесистемные требования к реализации программы 21

5.2. Материально-техническое обеспечение программы 21

5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы 22

5.4. Кадровые условия 22

5.5. Требования к финансовым условиям реализации программы 22

5.6. Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе 22

Лист периодических проверок 24

Приложение А 25

Приложение Б 27

Приложение В 28

Приложение Г 29

Приложение Д

Приложение Е

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Назначение программы и ее основное содержание

1.1.1 Образовательные программы определяют содержание образования. Содержание образования должно содействовать взаимопониманию и сотрудничеству между людьми, народами независимо от расовой, национальной, этнической, религиозной и социальной принадлежности, учитывать разнообразие мировоззренческих подходов, способствовать реализации права обучающихся на свободный выбор мнений и убеждений, обеспечивать развитие способностей каждого человека, формирование и развитие его личности в соответствии с принятыми в семье и обществе духовно-нравственными и социокультурными ценностями.

1.1.2 Настоящая основная профессиональная образовательная программа высшего образования университета (далее – **ОП ВО ВСГУТУ, ОП ВО, ООП, ОПОП, ОП**), реализуемая в ВСГУТУ по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (направленность (профиль) «Технология продуктов питания из растительного сырья») представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

1.1.3 Образовательная программа разработана и утверждена университетом на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (далее - ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 17.08.2020 № 1041 (рег. № 59718 от 09.09.2020) с учетом требований профессиональных стандартов (потребностей рынка труда), локальных нормативных актов университета.

1.1.4. Освоение данной ОП ВО ВСГУТУ завершается государственной итоговой аттестацией и выдачей диплома государственного образца.

1.1.5 Кафедра, ответственная за реализацию данной программы, должна ежегодно обновлять данную ОП ВО ВСГУТУ (в части состава дисциплин, установленных университетом в учебном плане и/или содержания рабочих программ дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практики, программ итоговой аттестации и других методических материалов, с учетом требований работодателей, развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы, а также новых руководящих и методических материалов Минобрнауки России, отраслевого УМО, решений ученого совета и ректората университета.

1.1.6. Одновременно с разработкой ОП ВО ВСГУТУ кафедра, ответственная за реализацию данной программы, разрабатывает и утверждает в установленном порядке образовательную программу, адаптированную для инвалидов и лиц и ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

1.2 Нормативные документы для разработки ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки

Нормативную базу для разработки ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки составляют:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– приказ Минобрнауки России от 05.04.2017 г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры»;

– приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 г. №636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам бакалавриата»;

– приказ Минобрнауки России от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";

– рабочая программа воспитания в Восточно-Сибирском государственном университете технологий и управления №473.1540.05.7.198 – 2021;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации 17 августа 2020 № 1041 об утверждении федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки (специальности) 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья;

- Устав ВСГУТУ;

- Локальные нормативные акты ВСГУТУ.

1.3. Перечень сокращений

з.е.- зачетная единица;
ОПК - общепрофессиональная компетенция;
ОПОП - основная профессиональная образовательная программа;
ОТФ - обобщенная трудовая функция;
ПД - профессиональная деятельность;
ПООП - примерная основная образовательная программа по направлению подготовки (специальности)
ПК - профессиональная компетенция;
ПС - профессиональный стандарт;
УК - универсальная компетенция;
ФГОС ВО - федеральный государственный образовательный стандарт.

1.4 Общая характеристика ОП ВО ВСГУТУ по направлению подготовки

1.4.1. Направленность (профиль) образовательной программы:
Продукты питания из растительного сырья.
1.4.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:
- бакалавр.
1.4.3. Объем программы:
- 240 зачетных единиц (далее - з.е.).
1.4.4. Формы обучения:
- очная, заочная
1.4.5. Срок получения образования, лет:
- при очной форме обучения – 4 года.
- при заочной форме обучения – 5 лет
Программа реализуется на русском языке

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ОП ВО ВСГУТУ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ

2.1. Общее описание профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускника:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения)

40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья)

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Сфера (сферы) профессиональной деятельности:

Сфера применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения

Тип (типы) задач профессиональной деятельности выпускников:

технологический;

Задачи профессиональной деятельности:

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья для обеспечения выпуска высококачественной продукции на предприятии;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья.

Объекты (или область (области) знания) профессиональной деятельности выпускника:

– пищевые предприятия;
– специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства;
– растительное сырье, полуфабрикаты и готовая продукция из него;
– продукты переработки (вторичное сырье) и отходы;
– пищевые ингредиенты и добавки;
– функциональные, обогащенные, диетические и специализированные продукты питания из растительного сырья;
– технологическое оборудование, информационно-измерительные комплексы, приборы;
– нормативная, техническая, проектно-технологическая документация;
– международные стандарты, методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
– системы качества;
– базы данных технологического и технического характера;
– данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

2.2. Перерабатывающие предприятия. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с ФГОС ВО

Перечень профессиональных стандартов (при наличии), соотнесенных с ФГОС ВО, приведен в Приложении 1 к ФГОС ВО по направлению подготовки. Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программы по направлению подготовки, представлен в Приложении 2

2.3.Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников

Таблица 2.1

Область профессиональной деятельности (по Реестру Минтруда)	Типы задач профессиональной деятельности	Задачи профессиональной деятельности	Объекты профессиональной деятельности (или области знания)
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения)	технологический	- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов; - управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья для обеспечения выпуска высококачественной продукции на предприятии; - реализация мероприятий по повышению эффективности производства, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов; - организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья; - участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья.	Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья; Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация; Перерабатывающие предприятия.
40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности			Растительное сырье; Продукция из растительного сырья; Методы и средства испы-

(в сфере обеспечения экологической безопасности производства, качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья)			таний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья; Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья; Производственный процесс; Техническая и технологическая документация; Перерабатывающие предприятия.

3 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Выпускник направления подготовки в соответствии с целями настоящей ОП ВО ВСГУТУ и вышеприведенным типом задачи профессиональной деятельности должен обладать соответствующими универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, определенными на основе ФГОС и профессиональных стандартов.

Состав обязательных универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций и индикаторов их достижения представлен в таблицах 3.1.-3.3.

Таблица 3.1. – Универсальные компетенции выпускника

Категория универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК – 1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	**ИД-1**$_{УК-1}$. Знает методики поиска, сбора и обработки информации с применением цифровых технологий; методы системного подхода для решения профессиональных задач. **ИД – 2**$_{УК-1}$**.** Умеет анализировать и систематизировать разнородные данные, оценивать эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности. **ИД – 3**$_{УК-1}$**.** Владеет навыками научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений.
Разработка и реализация проектов	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	**ИД-1** ***УК-2*** Способен определять круг задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений; **ИД-2** ***УК-2*** Способен выбирать оптимальные способы решения задач в рамках поставленной цели, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений. **ИД – 3**$_{УК-2}$**.** Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки про-

		должительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах.
Командная работа и лидерство	УК – 3 Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	**ИД – 1*УК – 3*.** Знает типологию и факторы формирования команд, способы социального взаимодействия. **ИД – 2*УК – 3*.** Умеет действовать в духе сотрудничества; принимать решения с соблюдением этических принципов их реализации; проявлять уважение к мнению и культуре других; определять цели и работать в направлении личностного, образовательного и профессионального роста. **ИД – 3*УК – 3*.** Владеет навыками распределения ролей в условиях командного взаимодействия; методами оценки своих действий, планирования и управления временем
Коммуникация	УК – 4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном (ых) языке(ах)	**ИД – 1*УК – 4*.** Знает принципы построения устного и письменного высказывания на русском и иностранном языках; Знает правила и закономерности деловой устной и письменной коммуникации. **ИД – 2*УК – 4*.** Умеет применять на практике деловую коммуникацию в устной и письменной формах, методы и навыки делового общения на русском и иностранном языках. **ИД – 3*УК – 4*.** Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на русском и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств
Межкультурное взаимодействие	УК – 5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	**ИД – 1 *УК – 5*.** Знает основные категории философии, законы исторического развития, основы межкультурной коммуникации. **ИД – 2*УК – 5*.** Умеет вести коммуникацию в мире культурного многообразия и демонстрировать взаимопонимание между обучающимися – представителями различных культур с соблюдением этических и межкультурных норм. **ИД – 3*УК – 5*.** Владеет практическими навыками анализа философских и исторических фактов, оценки явлений культуры; способами анализа и пересмотра своих взглядов в случае разногласий и конфликтов в межкультурной коммуникации.
Самоорганизация и саморазвитие (в том числе здоровьесбережение)	УК – 6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	**ИД – 1*УК – 6*.** Знает основные принципы самовоспитания и самообразования, исходя из требований рынка труда. **ИД – 2*УК – 6*.** Умеет демонстрировать умение самоконтроля и рефлексии, позволяющие самостоятельно корректировать обучения по выбранной траектории. **ИД – 3*УК - 6*.** Владеет способами управления

		своей познавательной деятельностью и удовлетворения образовательных интересов и потребностей.
	УК – 7 Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	**ИД – 1*УК - 7*.** Знает виды физических упражнений; научно-практические основы физической культуры и здорового образа и стиля жизни. **ИД – 2*УК – 7*.** Умеет применять на практике разнообразные средства физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей жизни и профессиональной деятельности; использовать творческие средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни. **ИД – 3*УК - 7*.** Владеет средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования.
Безопасность жизнедеятельности	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 и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	**ИД – 1*УК – 8*.** Знает причины, признаки и последствия угрозы и опасностей, способы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; основы безопасности жизнедеятельности; приемы первой помощи пострадавшим. **ИД – 2*УК – 8*.** Умеет идентифицировать основные опасности среды обитания человека, оценивать риск их возникновения; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты; применять приемы первой помощи пострадавшим; выполнять установленные правила поведения при угрозе опасности. **ИД – 3*УК – 8*.** Владеет методами прогнозирования угрозу и возникновение чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов; навыками поддержания безопасных условий жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества.
Инклюзивная компетентность	УК – 9 Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	**ИД – 1*УК – 9*.** Оперирует понятиями инклюзивной компетентности, ее компонентами и структурой; понимает особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах**.** **ИД – 2*УК – 9*.** Планирует профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. **ИД – 3*УК – 9*.** Взаимодействует в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.
Экономиче-	УК – 10 Способен при-	**ИД – 1*УК – 10*.** Знает основы поведения экономи-

ская культура, в том числе финансовая грамотность	нимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	ческих агентов; основные принципы экономического анализа для принятия решений; основные экономические понятия; ресурсные ограничения экономического развития, источники повышения производительности труда, технического и технологического прогресса. показатели экономического развития и экономического роста. особенности циклического развития рыночной экономики, риски инфляции, безработицы, потери благосостояния и роста социального неравенства в периоды финансово-экономических кризисов **ИД – 2*УК – 10*.** Умеет воспринимать и анализировать информацию, необходимую для принятия обоснованных экономических решений, в том числе с использованием информационных и цифровых технологий; критически оценивать информацию о перспективах экономического роста и технологического развития экономики страны и отдельных ее отраслей; решать типичные задачи в сфере личного экономического и финансового планирования; пользоваться источниками информации о правах и обязанностях потребителя финансовых услуг, анализировать основные положения договора с финансовой организацией; выбирать инструменты управления личными финансами, в том числе с использованием информационных и цифровых технологий для достижения поставленных финансовых целей, сравнивать их по критериям доходности, надежности и ликвидности; оценивать индивидуальные риски, связанные с экономической деятельностью и использованием инструментов управления личными финансами, а также риски стать жертвой мошенничества, в том числе в цифровой среде; вести личный бюджет, используя существующие программные продукты, информационные и цифровые технологии; оценивать свои права на налоговые льготы, пенсионные и социальные выплаты **ИД – 3*УК – 10*.** Владеет понятиями общественных благ и роль государства в их обеспечении, целей и задач, инструментов и эффектов бюджетной, налоговой, денежно-кредитной, социальной, пенсионной политики государства и их влияние на макроэкономические параметры и индивидов. Владеет методами личного экономического и финансового планирования
Гражданская позиция	УК – 11 Способен формировать нетерпимое от-	**ИД – 1 *УК-11*.** Знает понятие и признаки коррупции и коррупционного поведения, принципы

	ношение к коррупционному поведению	противодействия коррупции и меры по профилактике коррупции; **ИД – 2 *ук-11*.** Умеет правильно толковать нормы права, применяемые в антикоррупционном законодательстве; **ИД – 3 *ук-11*.** Понимает способы снижения уровня коррупциогенности и меры ответственности за коррупционное поведение.

Таблица 3.2 – Общепрофессиональные компетенции выпускника (из ПООП)

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	**ИД-1*опк-1*** Использует информационные технологии в профессиональной деятельности **ИД-2*опк-1*** Использует прикладное программное обеспечение для решения профессиональных задач с учетом основных требований информационных технологий **ИД-3*опк-1*** Организовывает защиту объектов интеллектуальной деятельности, результатов исследований и разработок
Естественно-научные принципы и методы	ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	**ИД-1*опк-2*** Осуществляет расчеты, анализирует полученные результаты и составляет заключение по проведенным анализам, испытаниям и исследованиям **ИД-2*опк-2*** Систематизирует результаты научных исследований **ИД-3*опк-2*** Применяет методы математического анализа при описании и решении задач в профессиональной деятельности **ИД-4*опк-2*** Использует знания математического моделирования при решении задач в профессиональной деятельности **ИД-5*опк-2*** Использует знания в области микробиологии для ведения и совершенствования технологического процесса и обеспечения безопасности продукции **ИД-6*опк-2*** Применяет знания химии при проведении исследований и решении профессиональных задач
Инженерные процессы	ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	**ИД-1*опк-3*** Использует знания графического моделирования инженерных задач для выполнения и чтения технических чертежей в профессиональной деятельности **ИД-2*опк-3*** Разрабатывает технологические процессы с обеспечением высокого уровня энергосбережения и использования новейших достижений техники **ИД-2*опк-3*** Применяет знания основ строительства зданий при обосновании проектировочных решений

		ИД-4*ОПК-3* Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования
Организация производства и контроль качества готовой продукции	ОПК - 4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	**ИД-1*ОПК-4*** Осуществляет контроль технологического процесса производства, качества и безопасности сырья и готовой продукции **ИД-2*ОПК-4*** Анализирует производственные и непроизводственные затраты на производство продуктов питания из растительного сырья **ИД-3*ОПК-4*** Использует современные схемы автоматизации технологических объектов пищевых производств **ИД-4*ОПК-4*** Разрабатывает модели и алгоритмы управления технологическими процессами
Экономические основы	ОПК-5. Способен к оценке эффективности результатов профессиональной деятельности в конкурентных условиях современной экономики	**ИД-1*ОПК-5*** Использует основы знаний в области макро- и микроэкономики **ИД-2*ОПК-5*** Осуществляет связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции для организации работ по применению передовых технологий в производстве продуктов питания из растительного сырья **ИД-3*ОПК-5*** Проводит оценку производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции **ИД-4*ОПК-4*** Использует знания для оценки эффективности производства и определения технико-экономического обоснования модернизации производства

Таблица 3.3. - Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения
Направленность: Продукты питания из растительного сырья
Тип задачи: *технологический*

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
1	2	3	4	5	6
22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения)					
Тип задач профессиональной деятельности ***технологический***					
Ведение технологического процесса	Растительное сырье Продукты питания из растительного сырья Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья Производственный процесс Техническая и технологическая документация Перерабатывающие предприятия.	Технологические процессы производства продуктов питания растительного происхождения	ПК-1 Способен обеспечить организацию технологического процесса с использованием современного технологического оборудования	**ИД-1**$_{ПК-1}$ Знать: оборудование предприятий по получению продуктов питания из растительного сырья **ИД-2**$_{ПК-1}$ Уметь: подбирать основное технологическое оборудование предприятий по получению продуктов питания из растительного сырья **ИД-3**$_{ПК-1}$ Владеть: навыками эксплуатации отдельных видов основного технологического оборудования предприятий по получению продуктов питания из растительного сырья	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)

Ведение технологического процесса	Растительное сырье Продукты питания из растительного сырья Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья Технологическое оборудование пищевых предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья Производственный процесс Техническая и технологическая документация Перерабатывающие предприятия.	Технологические процессы производства продуктов питания растительного происхождения	ПК-2 Способен организовать эффективную систему контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	**ИД-1** ***ПК-2*** Знать: принципы организации технохимического контроля и учет на пищевых предприятиях по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; показатели качества и безопасности основного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции **ИД-2*ПК-2*** Уметь: работать с нормативной и справочной документацией; работать с лабораторными приборами и оборудованием; отбирать пробы и проводить анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции **ИД-3*ПК-2*** Владеть: методами проведения стандартных испытаний по определению физико-химических показателей свойств сырья и готовой продукции	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)
Ведение технологического процесса	Растительное сырье Продукты питания из растительного сырья Методы и средства испытаний контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции продуктов питания из растительного сырья Технологическое оборудование пищевых	Технологические процессы производства продуктов питания растительного происхождения	ПК-3 Способен разрабатывать мероприятия, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	**ИД-1*ПК-3*** Знать: химический состав пищевых продуктов и роль основных компонентов в питании человека; основные свойства сырья, определяющие характер и режим его технологической обработки; сущность и последовательность технологических процессов при получении продуктов питания из растительного сырья; виды затрат и потерь при производстве продуктов питания из	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н

	предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья Производственный процесс Техническая и технологическая документация Перерабатывающие предприятия.			растительного сырья. **ИД-2*ПК-3*** Уметь: разбираться в сущности технологических процессов при производстве мучных кондитерских изделий; использовать знания физико-химических основ и принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания из растительного сырья; грамотно использовать основное и дополнительное сырье; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовой продукции; **ИД-3*ПК-3*** Владеть: методами проведения анализа по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции	(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ

В соответствии с ФГОС по направлению подготовки, приказом Минобрнауки РФ от 05.04.2017 г. №301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», а также с локальными нормативными актами университета содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОП ВО ВСГУТУ регламентируется следующими основными документами:

- календарный учебный график;
- учебный план подготовки бакалавра по направлению подготовки (специальности);
- рабочие программы дисциплин (модулей), программы практик (НИР);
- программа государственной итоговой аттестации.

4.1 Календарный учебный график

4.1.1. Календарный учебный график разрабатывается на весь срок освоения данной ОП ВО ВСГУТУ и представляет собой графическое (в таблице) изображение в пределах каждого учебного года интервалов времени в неделях и днях элементов, составляющих образовательный процесс (академический период или период теоретического обучения, текущий контроль и промежуточная аттестация, практика, государственная итоговая аттестация, каникулы), в соответствующей продолжительности и последовательности их реализации согласно целям и задачам ОП ВО ВСГУТУ.

4.1.2. Календарный учебный график разрабатывается одновременно с учебным планом и приводится в 1-м разделе учебного плана по направлению подготовки. На основании графика учебного процесса в соответствии с локальными актами университета Учебно-методическим управлением ежегодно разрабатываются сводные календарные учебные графики.

4.1.3. Календарный учебный график содержит сведения о длительности теоретического обучения в каждом учебном периоде, практик, периодов текущих аттестаций, каникул, а также мероприятий по государственной итоговой аттестации выпускников.

4.1.4. В таблице 4.1 представлены сводные данные по бюджету времени (в неделях) за каждый учебный год и весь период обучения по очной форме, а также показана общая трудоемкость всех видов учебных работ (в ЗЕТ), которая должна быть положена в основу планирования учебного процесса и расчета педагогической нагрузки преподавателей обеспечивающих и выпускающей кафедр, определения объема учебной нагрузки обучающихся и расчета стоимости обучения.

Таблица 4.1 – Сводные данные по бюджету времени (в неделях) и трудоемкости всех видов учебных работ (в ЗЕТ) при реализации ОП ВО ВСГУТУ по данному направлению подготовки (очная форма)

Год обучения>		**1**			**2**			**3**			**4**			**ВСЕГО**
Учебные периоды>		**I**	**II**	**I**	**I**	**II**	**III**	**I**	**II**	**III**	**I**	**II**	**III**	
№ экзаменационной сессии		***1***	***2***	***3***	***4***	***5***	***6***	***7***	***8***	***9***	***А***	***Б***	***В***	
Длительность учебных периодов, включая аттестационные недели>		**16+3**	**16+3**	**4**	**16+3**	**16+3**	**4**	**16+3**	**16+3**	**4**	**16+3**	**14+3**	**6**	
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ		26	28		28	26		26	28		30	12		204
ПРАКТИКИ				6			6			6		10		27
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ													8	
ВСЕГО	в триместре>	26	28	6	28	26	6	26	28	6	30	22	8	240
	в учебном году>	60			60			60			60			240

Таблица 4.2 – Сводные данные по бюджету времени (в неделях) и трудоемкости всех видов учебных работ (в ЗЕТ) при реализации ОП ВО ВСГУТУ по данному направлению подготовки (заочная форма)

Год обучения>		**1**			**2**			**3**			**4**			**5**			**ВСЕГО**
Учебные периоды>		**I**	**II**	**III**	**I**	**II**	**III**	**I**	**II**	**III**	**I**	**II**	**III**	**I**	**II**	**III**	
№ учебного периода		***1***	***2***		***3***	***4***		***5***	***6***		***7***	***8***		***9***	***A***		
ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ		12	22		20	24		24	22		22	24		22	12		204
ПРАКТИКИ							6			6			6		10		28
Государственная итоговая аттестация																8	8
ВСЕГО	в триместре>	12	22		20	24	6	24	22	6	22	24	6	22	22	8	240
	в учебном году>	34			50			52			52			52			240

4.1.5. Для реализации программы в сокращенные сроки составляется индивидуальный учебный план.

4.1.6. Программа разрабатывается исходя из требований ФГОС по данному направлению подготовки в части требований к структуре образовательной программы.

Структура программы включает следующие блоки:

Блок 1 «Дисциплины (модули)»;

Блок 2 «Практика»;

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация».

В таблице 4.3 указана структура и объем образовательной программы.

Таблица 4. 3 - Структура и объем программы

Структура образовательной программы		Объем образовательной программы и ее блоков, в ЗЕТ
Блок 1	Дисциплины (модули)	Не менее 162
Блок 2	Практики	Не менее 18
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6 - 9
Объем образовательной программы		240

4.2 Учебный план

4.2.1 Учебный план направления подготовки является основным университетским нормативно-методическим документом ОП ВО ВСГУТУ, обязательным к выполнению во всех учебных подразделениях (институтах, факультетах, кафедрах), занятых организацией и проведением учебно-вспомогательного процесса по данному направлению подготовки, и определяющим содержание подготовки, последовательность, сроки, интенсивность и трудоемкость (в ЗЕТ – зачетных единицах трудоемкости и академических часах) изучения учебных курсов, предметов, дисциплин, практики, распределения объемов аудиторий учебной работы по видам занятий и объемов самостоятельной работы студентов, а также аттестаций и форм контроля и т.д.

Учебный план, сформированный выпускающей кафедрой, предусматривает обеспечение:

- последовательности изучения дисциплин (модулей) и прохождения практики, основанную на их преемственности и определяемую структурно-логическими связями и зависимостями между ними;

• рациональное распределение дисциплин (модулей) по Блоку 1 с позиций равномерности учебной работы обучающихся и их загруженности;

• эффективное использование кадрового и материально - технического потенциала кафедр университета.

4.2.2 Для реализации данной ОП ВО ВСГУТУ, созданный на основе ФГОС по направлению подготовки и использующей систему ЗЕТ, разработан компетентностно - ориентированный учебный план, на основе которого разрабатываются индивидуальные учебные планы, в том числе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), разработанные на основе типового адаптированного учебного плана, входящего в состав адаптированной образовательной программы.

4.2.3 Учебный план (УП) по направлению подготовки содержит основные исходные данные для организации и планирования образовательного процесса и служит основой для составления рабочих программ дисциплин (моделей) / практик и расписания учебных занятий, а также для расчета трудоемкости учебной работы (педагогической нагрузки) преподавателей кафедр, обеспечивающих данную ОП ВО ВСГУТУ.

4.2.4 Контактная работа в учебном плане предполагает проведение лекций (далее – Лк), лабораторных работ (далее – Лб) и/или практических занятий (далее – Пр), объем которой определяется в УП, а также индивидуальные и групповые консультации по дисциплинам (модулям), практикам, промежуточная аттестация (объем контактной работы определяется в соответствии с ежегодно утверждаемыми нормами времени).

4.2.5. В состав дисциплин учебного плана в Блок 1 «Дисциплины (модули)» включаются дисциплины (модули) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности, физической культуре и спорту (в объеме не менее 2 з.е.).

4.2.6. В состав дисциплин учебного плана включаются элективные дисциплины (модули) и факультативные дисциплины (модули). Факультативные дисциплины (модули) не включаются в объем программы.

4.2.7. В рамках элективных дисциплин (модулей) также предусматривается дисциплина «Физическая культура и спорт» в объеме не менее 328 академических часов, обязательная для освоения (академические часы не переводятся в з.е. и не включаются в общий объем программы).

4.2.8 Учебный план по направлению подготовки согласовывается и утверждается в соответствии с принятым в университете порядком. Копия на бумажном носителе хранится в делах выпускающей кафедры. Электронный документ учебного плана размещается на официальном сайте университета в разделе «Образование».

4.3. Рабочие программы дисциплин (модулей)

4.3.1. По каждой дисциплине (модулю) разрабатываются рабочие программы (РП), оценочные материалы (ОМ), а также другие методические материалы. Разработчикам РП каждой дисциплины указано на необходимость конкретизации каждого вида учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся (СРС).

4.3.2. В РП каждой дисциплины включается раздел «Особенности реализации для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ».

4.3.3. В РП каждой дисциплины также включается раздел «Современные образовательные, информационные, цифровые технологии и формы реализации».

4.3.4 Каждая РП по направлению подготовки согласовывается и утверждается в соответствии с принятом в университете порядком. Электронный документ рабочей программы, входящей в состав ОП ВО ВСГУТУ, аннотация к РП, оценочные и другие методические материалы размещается на официальном сайте университета в разделе «Образование».

4.4. Практики

4.4.1 В соответствии с ФГОС и ПООП по направлению подготовки Блок 2 «Практики» является обязательным и представляет собой вид (форму) учебной деятельности, непо-

средственно ориентированной на формирование и дальнейшее развитие компетенций в процессе освоения (выполнения) определенных работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью выпускника.

4.4.2. В образовательной программе в рамках учебной и производственной практики устанавливаются следующие типы практик:

а) учебная практика:

ознакомительная практика;

технологическая практика;

б) производственная практика:

организационно-управленческая практика;

преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа.

4.4.3. 4.4.3. Исходя из назначения каждой практики, ее целей и задач кафедра организует практику на базе профильной организации, обладающей необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом. Университет заключает с профильной организацией договор, а также согласовывает с ней в установленном порядке индивидуальные задания.

4.4.4. Все мероприятия по организации и проведению практики обучающихся (установление целей и задач практики, разработка программы практики с раскрытием ее содержания, организация практики, руководство практикой и функции участников процесса практики, требования к отчетности и др.) осуществляются в соответствии с требованиями локальных нормативных актов и организационно-распорядительных документов университета.

4.4.5. В программе практики помимо других разделов содержатся разделы «Особенности реализации для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ», а также «Современные образовательные, информационные, цифровые технологии и формы реализации».

4.4.6. Электронные документы полнотекстовых программ практик, а также аннотации к ним, размещаются на официальном сайте университета в разделе «Образование».

4.5. Государственная итоговая аттестация

4.5.1. В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входят:

подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена (если государственный экзамен включен в состав государственной итоговой аттестации);

выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

4.5.2. Цель государственной итоговой аттестации (ГИА) выпускников - установление уровня готовности каждого выпускника к выполнению профессиональных задач.

Основными задачами ГИА являются:

- проверка соответствия компетенций выпускника требованиям ФГОС и ПООП;
- определение уровня подготовленности выпускника к выполнению задач установленного типа в настоящей ОП ВО ВСГУТУ;
- оценка качества реализации настоящей ОП ВО ВСГУТУ в университете.

4.5.3 По данному направлению подготовки выпускающей кафедрой разрабатывается, согласовываются и утверждаются программа ГИА. В программе ГИА помимо других разделов также содержатся разделы «Особенности реализации для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ», а также «Современные образовательные, информационные, цифровые технологии и формы реализации».

4.5.4. Электронный документ программы ГИА по направлению подготовки размещаются на сайте университета в разделе «Образование».

5 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Общесистемные требования к реализации программы

5.1.1 Университет располагает на праве оперативного управления материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) в соответствии с учебным планом.

5.1.2 Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к ЭИОС из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, как на территории ВСГУТУ, так и вне ее.

5.1.3 Электронно-информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин, практик, к изданиям ЭБС и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах (учебные планы, сборники аннотаций к рабочим программам, сборники полнотекстовых рабочих программ дисциплин, сборники методических материалов по организации изучения дисциплин, программы практик, программы ГИА размещаются на официальном сайте университета в разделе «Образование»);

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы (фиксация хода образовательного процесса и его результатов осуществляется в локальной системе АИС «Контингент», АИС «Успеваемость»);

- формирование электронного портфолио обучающихся, в т.ч. сохранение работ обучающихся и оценок за эти работы;

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование ЭИОС соответствует требованиям действующего законодательства Российской Федерации.

5.2 Материально-техническое обеспечение программы

5.2.1 Для реализации настоящей образовательной программы университет располагает помещениями, представляющими собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей).

5.2.2. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронно-информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

5.2.3. Безбарьерная среда университета учитывает потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушениями зрения;
- с нарушениями слуха;
- с ограничением двигательных функций.

5.2.4. Университет обеспечивает доступность прилегающей к нему территории, входных путей, путей перемещения внутри здания для различных нозологий.

Территория университета соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения маломобильных студентов, обеспечения доступа к зданиям и сооружениям, расположенным на нем. Обеспечена доступность путей движения, наличие средств информационно-навигационной поддержки, дублирование лестниц пандусами, а также переносным подъемным устройством, выделение мест для парковки автотранспортных средств инвалидов.

5.2.5. Университет обеспечивает наличие специальных мест в аудиториях для инвалидов и лиц с ОВЗ, наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений для студентов различных нозологий.

В учебных помещениях предусмотрена возможность оборудования по 1-2 места для студентов-инвалидов по каждому виду нарушений здоровья - опорно-двигательного аппарата, слуха и зрения.

Оборудование специальных учебных мест предполагает увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширина прохода между рядами столов.

В универсальных кабинах и других санитарно-бытовых помещениях, предназначенных для пользования всеми категориями студентов, для обучающихся с ОВЗ предусмотрена возможность установки откидных опорных поручней, штанг, поворотных или откидных сидений.

Пути движении к помещениям, зонам и местам обслуживания внутри здания соответствуют нормативным требованиям к путям эвакуации людей из здания.

5.2.6. Обеспечение доступности зданий студенческих общежитий.

В общежитиях при необходимости может быть выделена зона для проживания инвалидов и людей с ограниченными возможностями здоровья, обеспеченную хорошей взаимосвязью с помещениями входной зоны и другими, используемыми людьми с ограниченными возможностями здоровья помещениями (группами помещений). В общежитиях необходимо предусмотреть оборудованные санитарно-гигиенические помещения для студентов различных нозологий.

5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

5.3.1 Программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям). Все обучающиеся обеспечены на 100 % методическими указаниями к лабораторному практикуму, СРС, курсовому и дипломному проектированию.

5.3.2 Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной и научной литературы по дисциплинам учебного плана. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания. Библиотечные фонды располагают периодическими изданиями по укрупненной группе направлений подготовки.

5.3.3 Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечным системам ЭБС, в т.ч. к ЭБС «Библиотех» ВСГУТУ, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы.

5.3.4. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.3.5 Программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, состав которого определяется в рабочих программах дисциплин и обновляются при необходимости.

5.3.5 Обучающиеся обеспечены доступом к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, которые указаны в рабочих программах дисциплин (модулей).

5.4 Кадровые условия

5.4.1 Реализация ОП ВО ВСГУТУ обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях.

5.4.2. Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

5.4.3 Не менее 70 процентов численности педагогических работников университета, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых университетом к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

5.4.4 Не менее 5 процентов численности педагогических работников университета, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых университетом к реализации программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям) являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовится выпускник (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3-х лет).

5.4.5 не менее 50 процентов численности педагогических работников университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации).

5.5 Требования к финансовым условиям реализации программы

Финансовое обеспечение реализации программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственной услуги по реализации образовательной программы высшего образования и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

5.4.6. В случае обучения инвалидов и лиц с ОВЗ предусматривается процедура распределения ответственности за выполнение функций тьютора, педагога-психолога, социального педагога (социального работника), специалиста по специальным техническим и программным средствам обучения инвалидов на действующих сотрудников структурных подразделений университета в соответствии с локальным нормативным актом университета Положением «Об организации образовательного процесса для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья во ВСГУТУ» с целью комплексного сопровождения образовательного процесса инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья.

5.5. Современные образовательные, информационные, цифровые технологии и формы реализации ОП ВО ВСГУТУ

Реализация ОП ВО ВСГУТУ по данному направлению подготовки ведется традиционными методами, показавшими свою эффективность, а также с применением современных образовательных технологий, в том числе с использованием информационных и цифровых технологий.

Современные образовательные технологии при реализации ОП ВО ВСГУТУ:

дистанционное обучение на основе информационных и цифровых технологий: консультирование обучающегося в ходе изучения дисциплин (модулей), прохождения обучающимся практики, подготовки ВКР, размещение учебного материала (теоретической и практической частей) в цифровой среде. Для дистанционного обучения университет использует корпоративную платформу Microsoft Teams, объединяющую в рабочем

пространстве чат, встречи, заметки и вложения для конференц-связи, проведения занятий, консультаций и пр.;

интерактивные технологии: обучение активное слушание, дискуссии, игровые методы обучения, занятия с применением затрудняющих условий, методы активизации традиционных лекционных занятий, проблемная лекция, лекция-консультация, лекция с запланированными ошибками, методы группового решения творческих задач, метод case-study, метод проектов, портфолио, тренинги;

проблемное обучение: организация проблемных ситуаций в ходе реализации отдельных дисциплин (модулей), формулирование проблем, оказание студентам необходимой помощи в решении проблем, проверка этих решений, руководство процессом систематизации и закрепления приобретенных знаний;

программированное обучение: содержание теоретического и практического материала каждой дисциплины (модуля) разбито на небольшие блоки (модули, темы), усваиваемые последовательно. После изучения каждого модуля дисциплины следует проверка (текущая аттестация). При успешном прохождении текущей аттестации происходит переход к следующему модулю. По каждой дисциплине (модулю) разработана балльно-рейтинговая система оценки, которая отражается в РП дисциплин (модулей).

Формы реализации ОП ВО ВСГУТУ:

- традиционные формы реализации образовательных программ (очная, очно-заочная, заочная);
- реализация образовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

В дисциплинах (модулях) учебного плана по направлению подготовки, связанных с формированием отдельных универсальных, отдельных общепрофессиональных и профессиональных компетенций преподаватели на вводном занятии дают обучающимся (будущим специалистам цифровой экономики) общие понятия из области информационных, цифровых, цифровых сквозных технологий: большие данные, нейротехнологии, искусственный интеллект, системы распределённого реестра (блокчейн), квантовые технологии, новые производственные технологии, промышленный интернет, интернет вещей, робототехника, сенсорика, беспроводная связь, виртуальная и дополненная реальности (в зависимости от направления подготовки).

5.6 Требования к финансовым условиям реализации программы

Финансовое обеспечение реализации программы осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственной услуги по реализации образовательной программы высшего образования и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством образования и науки Российской Федерации.

5.7 Механизмы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе

5.7.1. Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программе определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки.

5.7.2. К механизмам внутренней оценки относятся входной, текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация обучающихся и государственная итоговая аттестация.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине и практике устанавливаются учебным пла-

ном, рабочей программой дисциплины (модуля), программой практики и доводятся до сведения обучающихся в сроки, определенные в соответствующих локальных нормативных актах (в том числе особенности процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации при обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья).

5.7.3 Для осуществления процедур входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ВСГУТУ создают фонды оценочных материалов, позволяющие оценить достижение запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

5.7.4. В целях приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к задачам их будущей профессиональной деятельности, ВСГУТУ привлекает к процедурам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, а также экспертизе оценочных средств внешних экспертов – работодателей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), а также преподавателей смежных образовательных областей.

5.7.5 Обучающимся и представителям профессионального сообщества предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик, а также работы отдельных преподавателей. Для этого в университете проводятся ежегодные анкетирования обучающихся и работодателей.

5.7.6. Внешняя оценка уровня качества программы и ее соответствие требованиям ФГОС проходит в процессе проверок выполнения лицензионных требований, государственной аккредитации, в ходе реализации независимой оценки качества образования (НОКО) в частности независимого тестирования и анкетирования обучающихся.

5.7.7. Уровень качества программы и ее соответствие требованиям рынка труда и профессиональных стандартов может устанавливаться в процессе профессионально-общественной аккредитации программы.

Приложение А

Требования работодателей (руководители и работники организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата) заслушаны на расширенном заседании кафедры «Технология продуктов из растительного сырья» от 27.02.2020 г. (протокол № 6).

Обоснование содержания основной профессиональной образовательной программы по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

1. Анализ востребованности специалистов

Хлебопекарная промышленность является одной из динамично развивающихся в новых экономических условиях секторов производства. Она характеризуется высокой автоматизацией и механизацией производства, значительным развитием ассортимента, сложностью и разнообразием сырья и материалов, внедрением новых технологий, применением новой системы оценки качества и безопасности продукции. В последнее время в пищевой промышленности наиболее динамично внедряются инновационные технологии, расширяется ассортимент продукции, вырабатываемой по технологиям. Готовые изделия качественно отличаются от традиционных продуктов питания. Они направлены на удовлетворение спроса продуктов здорового питания, в т.ч. с повышенной пищевой и биологической ценностью.

Для реализации государственной политики в области правильного питания успешное функционирование предприятий отрасли напрямую зависит от высококвалифицированных кадров, поэтому востребованность в специалистах высокой квалификации нарастает, особенно в специалистах обладающих высокими знаниями и навыками по инновационным технологиям, так как научные основы технологии продуктов питания значительно расширены новыми фундаментальными исследованиями отечественных и зарубежных исследователей и производителей. Эти изменения отражены в существенной корректировке подготовки специалистов для пищевой промышленности. Подготовка бакалавров по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья ведется кафедрой «Технология продуктов из растительного сырья в области науки и техники, включает изучение совокупности средств, приемов, способов и методов, направленных на организацию и производственно-технологическое обеспечение конкурентоспособной высококачественной продукции из растительного сырья, совершенствование производственной среды Республики Бурятия.

Выпускники по направлению 19.03.02 востребованы ведущими пищевыми предприятиями не только Республики Бурятия, такими, как АО «Бурятхлебпром», ОАО «Амта», ООО «ТарКо», АО «Каравай», ОАО «Заудинский мелькомбинат», ООО «Пиво Сибири», ТГ «Абсолют», ГК «Титан», а также государственными органами в области сертификации и стандартизации продуктов питания, научно-исследовательскими учреждениями, связанными с исследованиями растительного сырья с целью изучения безопасности и разработки новых продуктов питания обладающих высокими биологическими и пищевыми достоинствами. Выпускники направления востребованы и в соседних регионах, таких как Забайкальский край и Дальний Восток. В настоящее время со всеми крупными предприятиями заключены долгосрочные соглашения о сотрудничестве, где отражены вопросы организации производственной практики студентов, производственных стажировок работников вуза, трудоустройства выпускников.

Участие работодателей в разработке образовательных программ по направлению 19.03.02 ведется через согласование содержания дисциплин вариативной части учебного плана, программ практик, тем ВКР, учитывающих особенности профессиональной деятельности. Работодатели предприятий ежегодно участвуют в работе экзаменационных комиссий по проведению государственного экзамена и защите ВКР, в распределении выпускников. По заявкам предприятий кафедрой проводится переподготовка кадрового состава с адаптацией к требуемому уровню специалистов для создания высококачественной промыш-

ленной продукции. Для реализации ОП выпускающая кафедра «Технология продуктов из растительного сырья» использует современное техническое оснащение, в т.ч. средства для интерактивного обучения, лабораторное оборудование для определения оценки качества растительного сырья и готовой продукции.

В соответствии со стратегией социально-экономического развития Республики Бурятия до 2025 г. одним из приоритетных направлений является развитие агропромышленного кластера, важным элементом которого является система подготовки кадров, осуществляемая кафедрой «ТПРС» для предприятий пищевой промышленности республики.

Профессиональные знания, полученные в процессе обучения по направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, помогут не только построить успешную карьеру, а также на ведущих отраслевых предприятиях в области малого и среднего бизнеса, а также, освоить и внедрить высокоэффективные технологии производства продуктов питания из растительного сырья или создать инновационные продукты питания с использованием широкого набора местного сырья, в том числе дикоросов, обладающих уникальными потребительскими свойствами, что позволит значительно расширить ассортимент продукции для оздоровления населения.

Таким образом, развитие перечисленных тенденций приводит к росту потребности в выпускниках направления 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья с профилем «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» предприятиями и учреждениями Министерства сельского хозяйства и продовольствия, предприятиями малого и среднего бизнеса, промышленными союзами, агрохолдингами, ассоциациями, академическими и ведомственными НИИ и т.д.

2. Особенности формирования содержания подготовки по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

При формировании ОП по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья с направленностью «Технология продуктов питания из растительного сырья»), которая предполагает организацию производства и обслуживания на пищевых предприятиях; хранение и переработку продовольственного сырья, эксплуатацию технологического оборудования пищевых предприятий; организацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей; производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса; управление качеством готовой продукции; разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения; разработку нормативной и технической документации, технических регламентов; обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов; участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

Данная программа направлена на реализацию компетентностного подхода в обучении и содержит все предусмотренные ФГОС ВО циклы подготовки с сочетанием базовой и вариативной части, наличием в структуре ОП дисциплин по выбору.

Базовая часть программы, определенная стандартом, формирует *универсальное ядро* общекультурных и профессиональных компетенций.

Дисциплины вариативной части и курсы по выбору студента в каждом цикле содержательно дополняют дисциплины, указанные в федеральном компоненте цикла.

В профессиональном цикле предусмотрены дисциплины по выбору, формирующие направленность подготовки «Технология продуктов питания из растительного сырья», что позволит выстроить *гибкие индивидуально-ориентированные траектории обучения* студента с учетом его познавательных и профессиональных интересов и будущей профессиональной деятельности.

Приложение Б

Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки (специальности)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

№ п/п	Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
22 Пищевая промышленность		
1	22.003	Профессиональный стандарт «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 28.10.2019 № 694н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 01.07.2020, регистрационный № 58531)

Приложение В

Перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника программ бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания растительного происхождения

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
	код	наименование	уровень квалификации	Наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»	D	Оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	6	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья	D/01.6	6
				Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	D/02.6	6
				Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	D/03.6	6

Приложение Г

Этапы формирования компетенций по направлению «Продукты питания из растительного сырья»

направленность (профиль) программы - «Технология продуктов питания из растительного сырья»,

тип задачи профессиональной деятельности: технологический

Выписка из учебного плана		**Универсальные компетенции**											**Общепрофессиональные компетенции**					**ПК**		
Дисциплины (модули)		УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК -4	ОПК - 5	ПК-1	ПК-2	ПК-3
БЛОК 1. Обязательная часть																				
О.1	Философия	*				*														
О.2	История					*														
О.3	Иностранный язык				*															
О.4	Правовые основы профессиональной деятельности		*									*								
О.5	Безопасность жизне-деятельности								*											
О.6	Физическая культура и спорт							*												
О.7	Профессиональная этика и этикет					*														
О.8	Экономическая тео-рия										*									
О.9	Менеджмент и мар-кетинг										*									
О.10	Высшая математика	*												*						
О.11	Физика	*												*						
О.12	Неорганическая и аналитическая химия	*												*						
О.13	Органическая химия	*												*						
О.14	Аналитическая хи-мия	*												*						
О.15	Физическая и колло-идная химия	*												*						
О.16	Основы технического регулирования и мет-		*											*						

Дисциплины (модули)		УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК -4	ОПК - 5	ПК-1	ПК-2	ПК-3
	рологии																			
О.17	Информатика												*							
О.18	Информационные технологии												*							
О.19	Инженерная и компьютерная графика												*							
О.20	Основы коммуникации в социальной и профессиональной сферах			*	*	*				*										
О.21	Экология								*											
О.22	Процессы и аппараты пищевых и биотехнологических производств														*					
О.23	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии														*					
О.24	Введение в профессиональную деятельность						*													
О.25	Современные системы питания													*						
О.26	Биохимия растительного сырья													*						
О.27	Классификация и характеристика растительного сырья													*						
О.28	Производственные системы обеспечения качества и безопасности продуктов питания															*			*	
О.29	Технологическое оборудование отрасли														*					

Дисциплины (модули)		УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК -4	ОПК - 5	ПК-1	ПК-2	ПК-3
О.30	Общая микробиология													*						
О.31	Технохимический контроль производства															*			*	
О.32	Экономика предприятия										*						*			
Ф.1	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания																		*	
Ф.2	Введение в технологии продуктов питания																	*		
Ф.3	Основы ресурсосберегающих технологий производства продуктов из растительного сырья																			*
Ф.4	Методы исследования свойств растительного сырья																		*	
Ф.5	Проектирование предприятий отрасли																			*
Ф.6	Технология хлеба																	*		
Ф.7	Технология хлебобулочных, сухарных и бараночных изделий																	*		
Ф.8	Технология сахаристых кондитерских изделий																	*		
Ф.9	Технология мучных кондитерских изделий																	*		
Ф.10	Технология макаронных изделий																	*		
Ф.11	Технология продуктов быстрого приготовления																	*		

Дисциплины (модули)		УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК -4	ОПК - 5	ПК-1	ПК-2	ПК-3
Ф.12	Основы графического моделирования в курсовом и дипломном проектировании																	*		
Ф.13	Основы хранения и переработки растительного сырья																	*		
Ф.14	Научно-практические основы производства продуктов детского и функционального питания																	*		
Ф.15	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья																			*
Ф.16	Технология жиров и жирозаменителей																	*		
Ф.17	Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья																			*
Ф.18	Методики технологических расчетов на предприятиях отрасли																			*
Ф.19	Разработка и внедрение нормативной документации																			*
Ф.20	Организация внедрения инновационных технологий																			*
БЛОК 1. Факультативы																				
ЭД. 1.1	*Биотехнологические основы производства хлеба*																	*		
ЭД. 1.2	*Основы бродильного производства*																	*		

Дисциплины (модули)		УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК -4	ОПК - 5	ПК-1	ПК-2	ПК-3
ЭД. 2.1	*Углеводы пищевого сырья*	*																*		
ЭД. 2.2	*Химия отрасли*																	*		
ЭД. 3.1	*Технология экструдированных продуктов*																	*		
ЭД. 3.2	*Оптимизация технологических режимов на предприятиях отрасли*																		*	
ЭД. 4.1	*Современные технологии продуктов переработки растительного сырья*																	*		
ЭД. 4.2	*Физико-химические процессы при хранении и переработке растительного сырья*																		*	
	Элективный курс по физической культуре и спорту (ЭК по ФКС																			
	ФАКУЛЬТАТИВНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)																			
ФК.1	*Основы мукомольного производства*																	*		
ФК.2	*Технологические линии и вспомогательные материалы для фасовки и упаковки продукции*																	*		
БЛОК 2. ПРАКТИКИ																				
ПР.1	Учебная практика: ознакомительная практика			*			*								*					
ПР.2	Учебная практика: технологическая практика		*	*			*		*		*			*	*		*	*		

Дисциплины (модули)		УК-1	УК-2	УК-3	УК-4	УК-5	УК-6	УК-7	УК-8	УК-9	УК-10	УК-11	ОПК-1	ОПК-2	ОПК-3	ОПК -4	ОПК - 5	ПК-1	ПК-2	ПК-3
ПР.3	Производственная практика: организационно-управленческая практика												*	*	*	*	*			
ПР.4	Производственная практика: преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа																	*	*	*
БЛОК 3. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ																				
ГИА.1	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*

РЕЦЕНЗИЯ

на основную профессиональную образовательную программу высшего образования квалификации выпускника «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» в «Восточно-Сибирском государственном университете технологий и управления»

Рецензируемая основная профессиональная образовательная программа (далее ОП ВО ВСГУТУ) по направлению подготовки 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 17.08.2020 № 1041 (рег. № 59718 от 09.09.2020)

В результате анализа рецензируемой ОП ВО ВСГУТУ сделаны следующие выводы.

1. Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» направленность (профиль) «Технология продуктов питания из растительного сырья» представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, систему оценки качества подготовки выпускника.

2. В результате освоения ОП ВО ВСГУТУ бакалавр приобретает следующие компетенции:

Универсальные компетенции: УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, УК-6, УК-7, УК-8, УК-9, УК-10, УК-11;

общепрофессиональные: ОПК-1, ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5;

профессиональные: ПК-1, ПК-2, ПК-3.

Полный состав универсальных, общепрофессиональных, профессиональных компетенций выпускника как совокупный ожидаемый результат образования сведен в матрицу соответствия компетенций дисциплинам учебного плана. Состав компетенций достаточен для подготовки бакалавра по направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья». В рецензируемой ОП ВО ВСГУТУ учебные дисциплины рационально распределены на весь период обучения и выдержана логическая последовательность их изучения.

3. По каждой дисциплине ОП ВО ВСГУТУ сформирован фонд оценочных средств, которые обладают содержательной и критериальной валидностью, надежностью, однозначностью и определенностью. Оценочные средства в целом соответствуют требованиям ФГОС ВО, рабочей программе и современному состоянию науки в данной отрасли.

4. Качество ФОС, а также разработанные критерии и шкалы оценивания обеспечивают получение достоверных данных в процедурах измерения результатов обучения, а также дают возможность объективно оценить уровень сформированности компетенций.

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: продовольственное сырье растительного происхождения; пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты;

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: продовольственное сырье растительного происхождения; пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; пищевые предприятия; технологическое оборудование пищевых предприятий; специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства; нормативная и техническая документация; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; система производственного контроля.

5. В соответствии с ФГОС ВО программой предусмотрены следующие виды практик: учебная практика: ознакомительная и технологическая; производственная практика: организационно-управленческая и преддипломная, в том числе научно-исследовательская. Базой практик являются лаборатории университета и сторонние организации, которые имеют необходимый кадровый и научно-технический потенциал. Со сторонними организациями университет заключает договоры.

6. Кадровое, информационное и материально-техническое обеспечение учебного процесса отвечает нормативам обеспеченности проведения учебного процесса; лаборатории оснащены достаточным количеством компьютерной техники с доступом в сеть Интернет.

Таким образом, образовательная программа, разработанная во ВСГУТУ, в целом соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья». Дисциплины, включенные в образовательную программу, формируют полный перечень компетенций, предусмотренных ФГОС ВО. Формирование перечисленных в основной профессиональной образовательной программе компетенций позволит выпускникам бакалавриата успешно работать в избранной сфере деятельности, самостоятельно осваивать и применять новые знания и умения, способствующие его востребованности на рынке труда.

Рецензент:
Генеральный директор
АО «Бурятхлебпром» М.Б. Александрова

М.П.