ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ОТКРЫТЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»
(ЧОУ ВО «РОСИ»)

Утверждаю
Ректор
_____ В.Н. Петров
«26» июня 2017 г.
(на основании решения Ученого совета
от «26» июня 2017 г., пр. № 9)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

НАПРАВЛЕННОСТЬ (профиль): **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Квалификация (степень) выпускника: **Бакалавр**

Курск 2017

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа бакалавриата разработана на кафедре экономики и менеджмента в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12.03.2015 г. N 211, с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Министерства образования и науки России от 19.12.2013 г. № 1367

Программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на Ученом совете ЧОУ ВО «РОСИ» заседанием кафедры экономики и менеджмента «21» июня 2017 г., протокол № 11

Оглавление

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 4

1.1 Наименование образовательной программы, ее направленность (профиль). 4

1.2 Срок получения образования по программе бакалавриата. 5

1.3 Цель (миссия) 5

1.4 Квалификация, присваиваемая выпускникам. 5

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ. 6

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников. 6

2.2 Объект профессиональной деятельности выпускников. 6

2.3 Вид профессиональной деятельности, к которому готовятся выпускники программы. 6

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 7

4. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА. 9

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА 11

5.1 Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата 11

5.2 Организационно-педагогические условия реализации программы бакалавриата 12

5.3 Кадровые условия реализации программы бакалавриата 12

5.4 Материально-технические и учебно-методическое обеспечение программы 13

5.5 Финансовые условия реализации программы бакалавриата 14

5.6 Характеристика среды вуза обеспечивающей развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускника 14

6. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ 17

7. ПОРЯДОК ОБНОВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 17

РАЗРАБОТЧИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ. 18

ПРИЛОЖЕНИЯ 19

1. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы

1.1 Наименование образовательной программы, ее направленность (профиль).

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата, реализуемая в ЧОУ ВО «РОСИ» по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. N 211, а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы.

ОПОП ВО бакалавриата является комплексом учебно-методических документов и материалов и включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, научно-исследовательской работы и методические материалы.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание,

условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и профилю и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных

курсов, предметов, дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Содержание высшего образования по образовательной программе и условия организации обучения для инвалидов определяются в том числе в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии), для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья - на основе образовательной программы, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Обучение по программе бакалавриата осуществляется в очной и заочной формах обучения.

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Образовательная деятельность по программе бакалавриата осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Образовательная деятельность по образовательной программе проводится:

- в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками института и (или) лицами, привлекаемыми институтом к реализации образовательной программы на иных условиях (далее - контактная работа);
- в форме самостоятельной работы обучающихся;
- в иных формах, определяемых институтом.

Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной, а также проводиться в электронной информационно-образовательной среде института.

Объем контактной работы по образовательной программе при обучении в очной форме составляет ___3120____ часов в заочной форме - ___792___ часов.

Зачетная единица эквивалентна 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут).

1.2 Срок получения образования по программе бакалавриата.

В очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 4 года. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.

В заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается не менее чем на 6 месяцев и не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения в соответствии с учебным планом. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет не более 50 з.е.

При обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы обучения, составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, а при обучении по индивидуальному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен по их желанию не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для советующей формы обучения. Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет не более 75 з.е.

Конкретный срок получения образования и объем программы бакалавриата, реализуемый за один учебный год, в заочной форме обучения, а также по индивидуальному учебному плану определены учебными планами и календарными графиками, в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

При реализации программы бакалавриата институт вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

По настоящей образовательной программе не применяются исключительно электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Реализация программы бакалавриата не предусматривает использование сетевой формы.

1.3 Цель (миссия)

Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы (далее по тексту – ОПОП). ОПОП имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данному направлению подготовки. При этом формулировка целей ОПОП, как в области воспитания, так и в области обучения, дается с учетом специфики конкретной ОПОП, характеристики групп обучающихся, а также особенностей и потребностей рынка труда в регионе. Институт формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

1.4 Квалификация, присваиваемая выпускникам.

Лицам, завершившим обучение по образовательной программе и успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, на основании решения государственной экзаменационной комиссии присваивается квалификация (степень) «бакалавр» по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу.

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья (и направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий») с присвоением квалификации «Бакалавр» включает:

- организацию производства 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.

Подготовка обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» проводится по направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

2.2 Объект профессиональной деятельности выпускников.

Объектами профессиональной деятельности выпускника по направлению подготовки 19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья (и направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий») с присвоением квалификации «Бакалавр» являются:

- продовольственное сырье растительного и животного 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.

2.3 Вид профессиональной деятельности, к которому готовятся выпускники программы.

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» и направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» при обучении в институте готовится к следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая; экспериментально-исследовательская.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр, определяются высшим учебным заведением совместно с обучающимися, научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

Бакалавр по направлению подготовки Продукты питания из растительного сырья должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видом профессиональной деятельности:

Задачи профессиональной деятельности выпускника

Задачи профессиональной деятельности формируются в ОПОП ВО в соответствии с видами деятельности, по которым ведется подготовка бакалавра по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и направленности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Задачи производственно-технологической деятельности:

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов;
- хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, 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;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний; осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

3. Требования к результатам освоения образовательной программы

Выпускник программы бакалавриата должен обладать следующими общекультурными компетенциями (ОК):

- ОК 1 способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности
- ОК 2 способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах
- ОК 3 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия
- ОК 4 способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия
- ОК 5 способностью к самоорганизации и самообразованию
- ОК 6 способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности
- ОК 7 способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности
- ОК 8 способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
- ОК 9 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

Выпускник программы бакалавриата должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из

различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК-1);

- способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2).

Выпускник программы бакалавриата должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими виду профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

- ПК 1 способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства
- ПК 2 способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья
- ПК 3 способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
- ПК 4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин
- ПК 5 способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья
- ПК 6 способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья
- ПК 7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья
- ПК 8 готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка
- ПК 9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли
- ПК 10 способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения
- ПК 11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям
- ПК 12 способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

экспериментально-исследовательская деятельность:

- ПК 15 готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство
- ПК 16 готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ
- ПК 18 способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты
- ПК 19 способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации

производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления

- ПК 20 способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков

- ПК 21 способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях

- ПК 22 способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности

- ПК 23 способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств

- ПК 24 способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья

- ПК 25 готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений

- ПК 26 способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов

- ПК 27 способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.

4. Структура программы бакалавриата.

4.1. Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Это обеспечивает возможность реализации программы бакалавриата, имеющих различную направленность (профиль) образования в рамках одного направления подготовки (далее -направленность (профиль) программы).

4.2. Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

- Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

- Блок 2 «Практики», который в полном объеме относится к вариативной части программы.

- Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации «бакалавр».

4.3. Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы бакалавриата, которую он осваивает. Набор дисциплин (модулей), относящихся к базовой части программы бакалавриата, институт определил самостоятельно в объеме, установленном ФГОС ВО.

4.4. Дисциплины (модули) по философии, истории, иностранному языку, безопасности жизнедеятельности реализуются в рамках базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата. Объем, содержание и порядок реализации указанных дисциплин (модулей) определены институтом и отражены в учебном плане.

4.5. Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в рамках:

- базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата в объеме не менее 72 академических часов (2 з.е.) в очной форме обучения;

- элективных дисциплин (модулей) в объеме не менее 328 академических часов. Указанные академические часы являются обязательными для освоения и в зачетные единицы не переводятся.

Дисциплины (модули) по физической культуре и спорту реализуются в порядке, установленном институтом. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья организация устанавливает особый порядок освоения дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту с учетом состояния их здоровья.

4.6. Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, и практики определяют направленность (профиль) программы бакалавриата. Набор дисциплин (модулей), относящихся к вариативной части программы бакалавриата, и практик институт определил самостоятельно в объеме, установленном ФГОС ВО.

После выбора обучающимся направленности (профиля) программы, набор соответствующих дисциплин (модулей) и практик становится обязательным для освоения обучающимся.

4.7. В Блок 2 «Практики» входят учебная и производственная, в том числе преддипломная практики.

Типы учебной практики:

- практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности.

Способы проведения учебной практики:

- стационарная;
- выездная.

Типы производственной практики:

практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;

Способы проведения производственной практики:

- стационарная;
- выездная.

Преддипломная практика проводится для выполнения выпускной квалификационной работы и является обязательной.

При разработке программы бакалавриата университет выбрал типы практик в зависимости от видов деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата.

Иные типы практик дополнительно к установленным ФГОС ВО, институтом не предусмотрены.

Учебная практика может проводиться в структурных подразделениях института и в организациях, с которыми заключены договоры о сотрудничестве.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии таких обучающихся) выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

В целях организации и проведения практик институтом заключены договоры о сотрудничестве с организациями региона:

АО «КОНТИ-РУС», ОАО «Курскхлеб», ОАО «ВОСЛА»

4.8. В Блок 3 «Государственная итоговая аттестация» входит защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Государственный экзамен не включен в состав государственной итоговой аттестации.

4.9. При разработке программы бакалавриата обучающимся обеспечена возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специальные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (при наличии таких обучающихся), в объеме не менее 30 процентов объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

4.10. Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» составляет не более 50 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока.

4.11. Документы, регламентирующие объем, структуру, содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы

4.11.1. Содержание и организация образовательного процесса при реализации программы бакалавриата регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин (модулей), программами практик, программой государственной итоговой аттестации, а также оценочными и методическими материалами.

4.11.2. Учебный план - документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности и, если иное не установлено настоящим Федеральным законом, формы промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный план представлен в Приложении №1.

4.11.3. Календарный график учебного процесса

В календарном графике учебного процесса указаны периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул.

Календарный график учебного процесса представлен в Приложении № 2.

4.11.4. Рабочие программы дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин (модулей) разработаны в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Оценочные материалы (фонды оценочных средств) с описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания являются частью рабочих программ дисциплин (модулей).

Институт ежегодно обновляет рабочие программы дисциплин (модулей) в части состава комплекта лицензионного программного обеспечения; состава современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

Рабочие программы дисциплин (модулей) представлены в Приложении № 3.

4.11.5. Программы практик

Программы практик разработаны в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Оценочные материалы (фонды оценочных средств) с описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкалы оценивания являются частью программ практик.

Программы практик представлены в Приложении №4.

4.11.6. Программа государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с законодательством Российской Федерации. Программа государственной итоговой аттестации содержит оценочные материалы (фонды оценочных средств).

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении № 5.

4.11.7. Методических материалов и иных компонентов, включенных в состав образовательной программы по решению кафедры (представлены в приложении № 6):

- методические рекомендации по выполнению ВКР
- методические рекомендации по выполнению курсовых работ,
- этапы формирования компетенций

5. Условия реализации программы бакалавриата

5.1 Общесистемные требования к реализации программы бакалавриата

5.1.1. Институт располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работ обучающихся, предусмотренных учебным планом.

5.1.2. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации[1].

5.2 Организационно-педагогические условия реализации программы бакалавриата

5.2.3. Квалификация руководящих и научно-педагогических работников института соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237) и профессиональным стандартам (при наличии).

5.2.4. Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников университета.

5.3 Кадровые условия реализации программы бакалавриата

5.3.1. Реализация программы бакалавриата обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками института, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы бакалавриата на условиях гражданско-правового договора.

5.3.2. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 70 процентов.

---

[1] Федеральный закон от 27 июля 2006 г № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» //СПС КонсультантПлюс.

5.3.3. Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих 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 Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 70 процентов.

5.3.4. Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 10 процентов.

5.4 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение программы бакалавриата

5.4.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (модулей).

Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием, в зависимости от степени его сложности.

404 - Лаборатория экспертизы качества, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа;

405 - Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа;

406 - Лаборатория материаловедения и микроскопического анализа, учебная аудитория для выполнения курсовых работ;

417 - Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, выполнения курсовых работ, лаборатория физико-химического анализа, лаборатория химических дисциплин;

418 - Кабинет по дисциплине «Потребности человека», учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа;

421 - Лаборатория безопасности продовольственных продуктов, кабинет проектирования предприятий общественного питания, кабинет оборудования предприятий общественного питания, кабинет физиологии питания, учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

В институте функционирует библиотека, а также вузом заключен договор с электронной библиотечной системой (электронной библиотекой).

В библиотеке университета имеется читальный зал. В читальном зале и службах библиотеки используется 6 персональных компьютеров, из них 5 доступны для работы читателям библиотеки.

Наличие электронного каталога и подключение его к локальной компьютерной сети дает возможность оперативно получить данные о запрашиваемом источнике, библиографическую справку по интересующему вопросу.

Библиотечный фонд укомплектован основной литературой, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик и дополнительной литературой в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по учебным курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением. Учебно-методические документы содержат рекомендации и задания для самостоятельной работы обучающихся.

5.4.2. Институт обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей)).

5.4.3. Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

Каждый обучающийся обеспечен полным авторизованным доступом к следующим сторонним электронно-библиотечной системам (электронной библиотеке):

Наименование	**Наименование документа с указанием реквизитов**	**Срок действия документа**
ЭБС «КнигаФонд»	Договор с ООО «Директ-медиа» № 160-06/16 от 29.06.2016 г.	с 29.06.2016 г. по 30.06.2017 г.

5.4.4. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

5.4.5. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии таких обучающихся) обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.5 Финансовые условия реализации программы бакалавриата

5.5.1. Финансовое обеспечение реализации программы бакалавриата осуществляется в объеме не ниже установленных Министерством образования и науки Российской Федерации базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки с учетом корректирующих коэффициентов, учитывающих специфику образовательных программ в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ высшего образования по специальностям и направлениям подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. № 638 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 сентября 2013 г., регистрационный № 29967).

5.6 Характеристика среды вуза обеспечивающей развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускника

Проблемы формирования профессиональной компетентности, социального и духовно-нравственного развития будущих специалистов, раскрытия их творческого потенциала являются

основополагающими в совершенствовании профессиональной подготовки студентов института. Важная роль в этом принадлежит профессионально-личностному воспитанию обучающихся. При этом профессионально-личностное воспитание понимается как целостный процесс формирования личности будущего специалиста, его мотивационно-нравственной сферы, фундаментальных знаний, его духовной и профессиональной культуры.

При кафедре ТППиТ создана лаборатория синтеза микро- и наноструктур и занимается разработкой методов синтеза и синтезом наноингредиентов на основе растительных компонентов-витаминов, антиоксидантов, адаптагонов и т.д., что позволяет студентам непосредственно участвовать в передовых научных исследованиях и способствует формированию профессиональной компетентности.

Организован практикум для школьников «Нанотехнологии в современном производстве» инжиниринговой школы при кафедре для школьников 5-11 классов г.Курска. Основной задачей школы является развитие системного видения и проектного мышления обучающихся на основе междисциплинарного подхода. Занятия в инжиниринговой школе имеет практическую направленность. Совместно со своими научными руководителями школьники в ходе обучения выполняют научно-технические проекты, что позволяет обучающимся адаптироваться к работе в команде, формирует высокую мотивацию к научному творчеству и самостоятельной познавательной деятельности.

Институт формирует социокультурную среду, создавая условия, необходимые для профессионально-личностного воспитания студентов, самореализации и самосовершенствования с установкой на будущую профессиональную деятельность,способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Содержание процесса воспитания в институте нацелено на формирование общекультурных компетенций и таких базовых социально-личностных качеств выпускников вуза, как духовность, высокая нравственность, патриотизм, самостоятельность, инициативность, способность к творческому самовыражению, профессиональная мобильность, активная гражданская позиция и приверженность к здоровому образу жизни.

Воспитательная работа в вузе регламентируется Уставом института, Концепцией и Программой профессионально-личностного воспитания будущего специалиста, положениями о деятельности общественных организаций, творческих объединений и клубов.

Основными стратегиями профессионально-личностного воспитания студентов РОСИ являются:

- гражданско-патриотическое воспитание;
- духовно-нравственное воспитание;
- профессионально-трудовое воспитание;
- физическое воспитание.

Цели, задачи и принципы воспитательной работы, обозначенные в Концепции профессионально-личностного воспитания студентов института, конкретизируются и реализуются через следующие направления деятельности:

- работа со студенческим самоуправлением;
- разработка и реализация социально-значимых проектов;
- профилактическая работа;
- планирование и проведение ключевых массовых дел института;
- организация работы творческих объединений, клубов и кружков по интересам для студентов вуза;
- координация участия студентов вуза в городских, областных, всероссийских, международных мероприятиях и акциях;
- информационное сопровождение воспитательного процесса;
- поощрение студентов за достигнутые успехи в общественной, творческой и культурной деятельности;

– работа с деканатом и кафедрами по вопросам организации воспитательного процесса.

В институте оформился и плодотворно работает студенческий совет. В своей деятельности студенческий совет руководствуется уставом института и положением о студенческом совете. Основными целями студенческого совета являются: содействие в реализации концепции и программы профессионально-личностного воспитания будущего специалиста на основе повышения социальной активности студенческой молодежи, обеспечение реализации прав на участие студентов в управлении вузом, оценке качества образовательного процесса. Для достижения поставленной цели Студенческий совет решает задачи, связанные с реализацией учебных, научных и воспитательных программ, досугом, сохранением и развитием демократических традиций студентов. Активисты, которых объединяет студенческий совет, приобретают опыт организаторской деятельности в проведении студенческих мероприятий, в том числе и на межрегиональном уровне.

Свою работу студенческий совет проводит по 5 основным направлениям: профессиональное (центр занятости «Профессионал»), научно-исследовательское (Студенческое научное общество), информационное (пресс-центр «Новый взгляд»), культурно-массовое (Центр социального проектирования и молодежных инициатив, Центр поддержки и развития творчества), спортивное (Центр спортивного развития). Студенческий совет института опирается в своей работе на студенческие советы факультетов, председатели которых наряду с активными студентами вуза являются членами студенческого совета института.

В исниституте постоянно ведется обучение актива — для членов студенческого совета проводятся семинары, мастер-классы, инструктивно-методические выезды, лекции и тренинги. В вузе действует школа лидеров «РОСИ — XXI век».

Одним из наиболее значимых направлений деятельности студенческого совета стало социальное проектирование, которое реализуется через индивидуальное включение студентов в различные проекты. Члены студенческого актива выступили в качестве разработчиков и активных участников реализации проектов «Сделай правильный выбор» (профилактическая работа), «Памяти вечный огонь» (гражданско-патриотическое воспитание), «Ангелы надежды» (работа с курским отделением Всероссийского общества слепых), «Ты нужен мне» (работа с воспитанниками детских домов и школ-интернатов), «Радуга студенческих возможностей и инициатив» (формирование лидерских качеств студентов), «Мисс и Мистер РОСИ» (развитие творческих способностей), Молодежный экстрим-фестиваль «БоевкаFest» (пропаганда здорового образа жизни).

Приоритетным направлением профессионально-личностного воспитания студентов является профилактическая работа с молодежью. В РОСИ разработаны и реализуются Комплексная программа по профилактике употребления и распространения наркотических средств, алкоголя, табакокурения и психотропных веществ; Комплексная программа по воспитанию толерантности, этнокультурного и интернационального сознания у студентов. В рамках реализации программ регулярно проводятся встречи обучающихся с сотрудниками Госнаркоконтроля по Курску и Курской области, врачами-наркологами, сотрудниками Центра ВИЧ и правоохранительных органов. Внедрена система профилактической работы со студентами, основанная на непрерывном взаимодействии между структурными подразделениями института.

В организации воспитательного процесса важную роль играет планирование, подготовка и проведение ключевых дел института. К традиционным мероприятиям вуза относятся: День знаний; «Радуга возможностей» (творческое представление клубов и кружков по интересам, комплектация нового набора); праздник «Посвящение в студенты первокурсников»; Межфакультетский конкурс команд КВН; новогодние представления для детей; Открытый турнир РОСИ по игре «Что? Где? Когда?»; конкурсная программа «Мисс и Мистер РОСИ»; праздник выпускников «Звездный след», Молодежный экстрим-фестиваль «БоевкаFest».

Одной из основных задач Концепции воспитательной работы является поддержка творческой инициативы студентов, которая реализуется через деятельность клубов, кружков художественно-эстетического направления и прикладного характера, среди которых: студия

эстрадного вокала, хореографическая студия «Neos», театр теней «Зазеркалье», кружок «Художественное слово», клуб «Молодые лидеры», Клуб интеллектуальных игр, КВН, клуб «Закулисье» и др.

6. Особенности организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

В образовательном процессе используются технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе. Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья и т.д. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья создается благоприятный климат, позволяющий адаптироваться в среде обучающихся. В институте имеется договор о сотрудничестве в области работы с незрячими и слабовидящими пользователями, существует возможность обмена опытом в области специальных информационных технологий, библиотечного дела с Областным казенным учреждением культуры "Курская областная специальная библиотека для слепых имени В.С. Алехина". Обучение студентов инвалидов и студентов с ОВЗ может осуществляться индивидуально, а также с помощью электронного обучения. Форма проведения аттестации для студентов – инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно, с помощью компьютера или тестирования). При необходимости на зачете или экзамене может быть установлено дополнительное время для подготовки к ответу. При определении мест учебной и производственной практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

7. Порядок обновления образовательной программы

Обновление программы бакалавриата проводится до начала следующего учебного года в связи с изменениями в учебных планах, рабочих программах дисциплин (модулей), программах практики, методических материалах для реализации ОПОП, с учетом развития науки, техники, экономики, культуры.

Разработчики образовательной программы:

К.т.н, доцент Новиков С.Г.

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Приложение № 1 – Учебный план
2. Приложение № 2 – Календарный график учебного процесса
3. Приложение № 3 – Рабочие программы дисциплин (модулей) с приложением оценочных материалов (фондов оценочных средств)
4. Приложение № 4 – Программы практик с приложением оценочных материалов (фондов оценочных средств)
5. Приложение № 5 – Программа государственной итоговой аттестации, включающая оценочные материалы (фонды оценочных средств)
6. Приложение № 6 - Методические материалы и иные компоненты, включенные в состав образовательной программы по решению кафедр

ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ОТКРЫТЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»
(ЧОУ ВО «РОСИ»)

Утверждаю
Ректор
_____ В.Н. Петров
«30» августа 2017 г.

ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММУ БАКАЛАВРИАТА

По направлению подготовки: **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профиль): **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

<table>
<tr><th>Раздел документа</th><th>Содержание изменений</th></tr>
<tr><td>1. Общая характеристика образовательной программы</td><td>Без изменений.</td></tr>
<tr><td>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу.</td><td>Без изменений.</td></tr>
<tr><td>3. Требования к результатам освоения образовательной программы</td><td>Без изменений.</td></tr>
<tr><td>4. Структура программы бакалавриата.</td><td>Без изменений.</td></tr>
<tr><td>5. Условия реализации программы бакалавриата</td><td>1. В целях обеспечения обучающихся института неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе (ЭБС) продлены сроки действия договора на использование ЭБС
<table>
<tr><th>Наименование</th><th>Наименование документа с указанием реквизитов</th><th>Срок действия документа</th></tr>
<tr><td>ЭБС «КнигаФонд»</td><td>Договор с ООО «Директ-медиа» № 160-06/17 от 29.06.2017 г.</td><td>с 29.06.2017 по 31.08.2018 г.</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

6. Особенности организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями	Без изменений.
7. Порядок обновления образовательной программы	Без изменений.

Дополнения и изменения в ОПОП одобрены на заседании кафедры технологии продовольственных продуктов и товароведения
Протокол от «29» августа 2017 г., пр. № 1

ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ОТКРЫТЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»
(ЧОУ ВО «РОСИ»)

Утверждаю
Ректор
_____ В.Н.Петров
«31» августа 2018 г.

ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММУ БАКАЛАВРИАТА

По направлению подготовки: **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профиль): **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Раздел документа	Содержание изменений
1. Общая характеристика образовательной программы	Без изменений.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу.	Без изменений.
3. Требования к результатам освоения образовательной программы	Без изменений.
4. Структура программы бакалавриата.	Изменения, внесенные в рабочие программы дисциплин (модулей) и программы практик отражены в листах дополнений и изменений к рабочим программам дисциплин (модулей) и программам практик на 2018/2019 учебный год.
5. Условия реализации программы бакалавриата	1. Из образовательной программы исключена ЭБС «КнигаФонд» в связи с ликвидацией ЭБС «КнигаФонд» 2. В целях обеспечения обучающихся института неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе (ЭБС) продлены сроки действия договора на использование ЭБС

<table>
<tr><td></td><td>
<table>
<tr><th>Наименование</th><th>Наименование документа с указанием реквизитов</th><th>Срок действия документа</th></tr>
<tr><td>ЭБС “Университетская библиотека онлайн”</td><td>Договор с ООО «Директ-медиа» № 144-08/2018 от 31.08.2018 г.</td><td>с 31.08.2018 по 31.08.19 г.</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>6. Особенности организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями</td><td>Без изменений.</td></tr>
<tr><td>7. Порядок обновления образовательной программы</td><td>Без изменений.</td></tr>
</table>

Дополнения и изменения в ОПОП одобрены на заседании кафедры технологии продовольственных продуктов и товароведения
Протокол от «27» августа 2018 г., пр. № 1

ЧАСТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ОТКРЫТЫЙ СОЦИАЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»
(ЧОУ ВО «РОСИ»)

Утверждаю
Ректор
_____ В.Н.Петров
«28» августа 2019 г.

ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ ПРОГРАММУ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММУ БАКАЛАВРИАТА

По направлению подготовки: **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Направленность (профиль): **Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

<table>
<tr><th>Раздел документа</th><th>Содержание изменений</th></tr>
<tr><td>1. Общая характеристика образовательной программы</td><td>Без изменений.</td></tr>
<tr><td>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу.</td><td>Без изменений.</td></tr>
<tr><td>3. Требования к результатам освоения образовательной программы</td><td>Без изменений.</td></tr>
<tr><td>4. Структура программы бакалавриата.</td><td>Изменения, внесенные в рабочие программы дисциплин (модулей) и программы практик отражены в листах дополнений и изменений к рабочим программам дисциплин (модулей) и программам практик на 2019/2020 учебный год.</td></tr>
<tr><td>5. Условия реализации программы бакалавриата</td><td>1. В целях обеспечения обучающихся института неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе (ЭБС) продлены сроки действия договора на использование ЭБС
<table>
<tr><th>Наименование</th><th>Наименование документа с указанием реквизитов</th><th>Срок действия документа</th></tr>
<tr><td>ЭБС “Университетская библиотека онлайн”</td><td>Договор с ООО «Директ-медиа» № 101-08/2019 от 20.08.2019 г.</td><td>С 20.08.2019 по 31.08.2020г.</td></tr>
</table></td></tr>
</table>

6. Особенности организации образовательного процесса по образовательной программе для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями	Без изменений.
7. Порядок обновления образовательной программы	Без изменений.

Дополнения и изменения в ОПОП одобрены на заседании кафедры технологии продовольственных продуктов и товароведения
Протокол от «27» августа 2019 г., пр. № 1

Коды компетенций	Дисциплины (модули), практики, итоговая (государственная итоговая) аттестация	Этапы формирования компетенций							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
ОК-1	способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности								
	Философия			+					
	История	+							
	Учебная практика				+				
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ОК-2	способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах								
	Экономика			+					
	Маркетинг							+	
	Экономика и организация производства							+	
	Экономика и управление предприятием					+			
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
ОК3	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия								
	Иностранный язык	+							
	Русский язык и культура речи	+							
	Речевая коммуникация на иностранном языке		+						
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ОК4	способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия								
	Культурология			+					
	Маркетинг			+					
	Учебная практика				+				
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
	Производственная практика						+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						+		
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ОК5	способностью к самоорганизации и самообразованию								
	Методы организации самостоятельной работы студентов	+							

Коды компетенций	Дисциплины (модули), практики, итоговая (государственная итоговая) аттестация	Этапы формирования компетенций							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Алгебра и геометрия	+							
	Математический анализ		+						
	Физика	+	+						
	Неорганическая химия	+							
	Органическая химия		+						
	Аналитическая химия			+					
	Органическая химия в пищевых биотехнологиях			+					
	Физико-химические методы исследования				+				
	Физическая и коллоидная химия					+			
	Коллоидная химия наночастиц						+		
	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья					+			
	Учебная практика				+				
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
	Производственная практика						+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ОК6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности								
	Правоведение				+				
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ОК7	способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности								
	Физическая культура и спорт	+	+						
	Прикладная физическая культура - Общая физическая подготовка	+	+	+	+	+	+		
	Прикладная физическая культура - Настольный теннис	+	+	+	+	+	+		
	Прикладная физическая культура - Шахматы	+	+	+	+	+	+		
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ОК8	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций								
	Безопасность жизнедеятельности							+	
	Безопасность в профессиональной деятельности					+			
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+

Коды компетенций	Дисциплины (модули), практики, итоговая (государственная итоговая) аттестация	Этапы формирования компетенций							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ОК9	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия								
	Иностранный язык	+							
	Русский язык и культура речи	+							
	Речевая коммуникация на иностранном языке		+						
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
ОПК1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий								
	Информатика	+							
	Инженерная компьютерная графика				+				
	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии							+	
	Учебная практика				+				
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
	Производственная практика						+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ОПК 2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья								
	Введение в профессию		+						
	Биохимия			+					
	Инженерная компьютерная графика				+				
	Пищевая химия				+				
	Микробиология					+			
	Экология	+							
	Национальные традиции в технологиях производства продукции из растительного сырья								+
	Микробиология продуктов длительного хранения						+		
	Производственная практика						+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
ПК1	способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение,								

Коды компетенций	Дисциплины (модули), практики, итоговая (государственная итоговая) аттестация	Этапы формирования компетенций							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	эффективность и надежность процессов производства								
	Современное состояние производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий					+			
	Технология отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)				+				
	Научные основы производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий						+		
	Учебно-исследовательская работа по технологии хлеба							+	
	Учебно-исследовательская работа по технологии кондитерских изделий							+	
	Производственная практика						+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК2	способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья								
	Электротехника и электроника				+				
	Прикладная механика			+					
	Проектирование предприятий отрасли							+	
	Технологическое оборудование отрасли						+		
	Процессы и аппараты пищевых производств						+		
	Основы конструирования пищевых продуктов						+		
	Новые конструкционные материалы							+	
	Материаловедение							+	
	Специальная технология производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий						+		
	Производственная практика						+		
	Преддипломная практика								+

Коды компетенций	Дисциплины (модули), практики, итоговая (государственная итоговая) аттестация	Этапы формирования компетенций							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий								
	Технохимический контроль производства продукции из растительного сырья								+
	Производственная практика						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин								
	Современные технологии хранения пищевых продуктов					+			
	Современное состояние производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий		+						
	Технология отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)				+			+	+
	Научные основы производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий						+		
	Технология производства лечебно-профилактического и диетического питания						+		
	Пищевая биотехнология								+
	Пищевые добавки и биологически-активные вещества								+
	Учебно-исследовательская работа по технологии хлеба							+	
	Учебно-исследовательская работа по технологии кондитерских изделий							+	
	Основы биотехнологии производства продуктов из растительного сырья							+	
	Экспертиза продукции отрасли								+

Коды компетенций	Дисциплины (модули), практики, итоговая (государственная итоговая) аттестация	Этапы формирования компетенций							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Современные пищевые технологии						+		
	Использование вторичных ресурсов отрасли						+		
	Упаковочные материалы и оборудование					+			
	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продукцией питания					+			
	Ферменты в производстве продуктов из растительного сырья							+	
	Биоконверсия растительного сырья							+	
	Учебная практика				+				
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
	Производственная практика						+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК5	способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья								
	Прикладная механика			+					
	Тепло- и хладотехника			+					
	Метрология, стандартизация и сертификация						+		
	Методы исследования свойств сырья и готовой продукции					+			
	Технология производства лечебно-профилактического и диетического питания					+			
	Санитарно-эпидемиологические нормы производства хлеба, кондитерских и				+				

Коды компетенций	Дисциплины (модули), практики, (государственная итоговая) аттестация	Этапы формирования компетенций							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	макаронных изделий								
	Медико-биологические требования				+				
	Процессы и аппараты пищевых производств						+		
	Законодательство и стандартизация в пищевой промышленности					+			
	Рецептуростроение в производстве продуктов функционального назначения							+	
	Упаковочные материалы и оборудование					+			
	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продукцией питания					+			
	Учебная практика				+				
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
	Производственная практика						+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК6	способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья								
	Производственная практика						+		
	Преддипломная практика						+		
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК7	способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья								

Коды компетенций	Дисциплины (модули), практики, итоговая (государственная итоговая) аттестация	Этапы формирования компетенций							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Электротехника и электроника				+				
	Проектирование предприятий отрасли							+	
	Основы конструирования пищевых продуктов					+			
	Производственная практика						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка								
	Системы менеджмента безопасности пищевой промышленности		+						
	Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства							+	
	Санитарно-эпидемиологические нормы производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий				+				
	Медико-биологические требования				+				
	Производственная практика						+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК9	способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли								
	Рецептуростроение в производстве продуктов функционального назначения							+	
	Современные пищевые технологии						+		
	Учебная практика				+				

Коды компетенций	Дисциплины (модули), практики, итоговая (государственная итоговая) аттестация	Этапы формирования компетенций							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
	Производственная практика						+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК10	способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения								
	Проектирование предприятий отрасли							+	
	Процессы и аппараты пищевых производств						+		
	Основы конструирования пищевых продуктов					+			
	Современные пищевые технологии						+		
	Производственная практика						+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК11	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям								
	Рецептуростроение в производстве продуктов функционального назначения							+	
	Производственная практика						+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том						+		

Коды компетенций	Дисциплины (модули), практики, итоговая (государственная итоговая) аттестация	Этапы формирования компетенций							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	числе технологическая практика)								
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК12	способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда								
	Проектирование предприятий отрасли							+	
	Основы конструирования пищевых продуктов					+			
	Производственная практика						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК15	готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство								
	Новые конструкционные материалы							+	
	Материаловедение							+	
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК16	готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ								
	Моделирование и оптимизация технологических процессов								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов								

Коды компетенций	Дисциплины (модули), практики, итоговая (государственная итоговая) аттестация	Этапы формирования компетенций							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты								
	Рецептуростроение в производстве продуктов функционального назначения							+	
	Современные пищевые технологии					+			
	Учебная практика				+				
	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+				
	Производственная практика						+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК19	способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления								
	Технологическое оборудование отрасли						+		
	Производственная практика						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК20	способностью понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков								
	Производственная практика						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+

Коды компетенций	Дисциплины (модули), практики, итоговая (государственная итоговая) аттестация	Этапы формирования компетенций							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК21	способностью владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях								
	Проектирование предприятий отрасли							+	
	Основы конструирования пищевых продуктов					+			
	Производственная практика						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности								
	Технология производства лечебно-профилактического и диетического питания						+		
	Производственная практика						+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК23	способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств								
	Электротехника и электроника				+				
	Проектирование предприятий отрасли							+	
	Основы конструирования пищевых продуктов					+			
	Рецептуростроение в производстве продуктов функционального назначения							+	
	Производственная практика						+		
	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том						+		

Коды компетенций	Дисциплины (модули), практики, итоговая (государственная итоговая) аттестация	Этапы формирования компетенций							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	числе технологическая практика)								
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК24	способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья								
	Проектирование предприятий отрасли							+	
	Технология отрасли (хлеба, кондитерских и макаронных изделий)				+				
	Научные основы производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий						+		
	Основы конструирования пищевых продуктов					+			
	Производственная практика						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК25	готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений								
	Проектирование предприятий отрасли							+	
	Основы конструирования пищевых продуктов					+			
	Рецептуростроение в производстве продуктов функционального назначения							+	
	Производственная практика						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК26	способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку								

Коды компетенций	Дисциплины (модули), практики, итоговая (государственная итоговая) аттестация	Этапы формирования компетенций							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		семестры							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	смежных частей проектов								
	Проектирование предприятий отрасли							+	
	Основы конструирования пищевых продуктов					+			
	Производственная практика						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+
ПК27	способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья								
	Проектирование предприятий отрасли							+	
	Технологическое оборудование отрасли						+		
	Основы конструирования пищевых продуктов					+			
	Специальная технология производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий						+		
	Упаковочные материалы и оборудование					+			
	Взаимодействие упаковочных полимерных материалов с продукцией питания					+			
	Производственная практика						+		
	Преддипломная практика								+
	Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа)								+
	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								+