
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет»	ОПОП ВО
		19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателей:
Акционерное общество "Уфимское
хлебообъединение «Восход»


« 26 » марта 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ

И.И. Габитов
ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ

« 26 » марта 2020 г.

В.П. Оточиленко
Вас утверждена и одобрена Ученым советом
ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ

« 26 » марта 2020 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки

Технология напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий

Квалификация
Бакалавр

Уфа 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2 ОБЪЕМ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ	4
3 ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ	4
3.1 Структура ОПОП ВО	4
3.2 Содержание ОПОП ВО	5
3.3 Формы аттестации обучающихся при реализации ОПОП ВО	5
3.4 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП ВО	6
4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ	7
4.1 Выпускник в соответствии с целями настоящей основной профессиональной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности, указанными в ФГОС ВО, должен обладать следующими общекультурными и общепрофессиональными компетенциями	7
5 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ	21
5.1 Образовательные технологии, применяемые при реализации ОПОП ВО	21
5.2 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО	22
5.3 Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП ВО	22
Приложения	24

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья и профилю подготовки - Технология напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий (далее – ОПОП ВО), реализуемая ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ (далее - Университет), представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана (Приложение 1), календарного учебного графика (Приложение 2), рабочих программ дисциплин (Приложение 3), программ практик (Приложение 4), программы государственной итоговой аттестации (Приложение 5), оценочных и методических материалов, необходимых для реализации образовательной программы (Приложение 6), паспорта компетенций (Приложение 7), применения инновационных форм учебных занятий при реализации ОПОП ВО (Приложение 8).

. Настоящая ОПОП ВО разработана на основе следующих правовых и нормативных документов:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2017 г. № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России от 19 ноября 2013 г. №1259 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре»;
- ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 12.03.2015 г. № 211;
- Положение «О порядке разработки и утверждения основной профессиональной образовательной программы высшего образования» (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);
- Положение о порядке проведения практик обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);
- Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);
- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);
- Положение об электронной информационно-образовательной среде (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);
- Положение о контактной работе обучающихся с преподавателем (Рассмотрено и одобрено Ученым советом ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ);
- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет» а также иные локальные нормативные, регламентирующие в Университете организацию и обеспечение образовательного процесса.

1.1 Образовательная деятельность в рамках реализации настоящей ОПОП ВО осуществляется на русском языке.

1.2 При реализации программы бакалавриата применяется электронное обучение, дистанционные образовательные технологии.

1.3 Перечень сокращений, используемых в настоящей ОПОП ВО:

ОПОП ВО – основная профессиональная образовательная программа высшего образования»;

ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования;

ОК – общекультурная компетенция;

ОПК – общепрофессиональная компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

2 ОБЪЕМ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

2.1 Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы в зачетных единицах характеризует объем программы.

2.2 Объем настоящей ОПОП ВО составляет 240 зачетных единиц (далее - з.е.) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации программы бакалавриата с использованием сетевой формы, реализации программы бакалавриата по индивидуальному учебному плану.

2.3 Объем настоящей ОПОП ВО, реализуемый за один учебный год, составляет:

– в очной форме обучения 60 з.е.;

– в заочной форме обучения – не более 75 з.е. в т.ч. по курсам– 1 курс – 57 з.е., 2 курс – 57 з.е., 3 курс – 61 з.е., 4 курс – 41 з.е., 5 курс – 24 з.е.

– при обучении по индивидуальному плану -75 з.е.;

– при [AAE1] ускоренном обучении – не более 75 з.е

В годовой объем ОПОП ВО не включаются факультативные дисциплины.

2.4 Одна зачетная единица эквивалента 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут) или 27 астрономическим часам.

2.5 Срок получения образования по настоящей ОПОП ВО, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет:

– в очной форме обучения – 4 года;

– в заочной форме обучения – 4 года 6 месяцев и 3 года 6 месяцев (при обучении по индивидуальному учебному плану).

2.6 В случае успешного прохождения государственной итоговой аттестации обучающемуся присваивается квалификация бакалавр.

3 ХАРАКТЕРИСТИКА СОДЕРЖАНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

3.1 Структура ОПОП ВО

3.1.1 Структура настоящей ОПОП ВО включает обязательную часть и часть, формиру-

емую участниками образовательных отношений.

3.1.2 Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины»

Программа обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) по философии, истории (истории России, всеобщей истории), иностранному языку, безопасности жизнедеятельности, реализацию дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту: в объеме не менее 2 з.е.;

Блок 2 «Практика»

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 (в том числе технологическая практика);

научно-исследовательская работа.

Учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях университета.

Способы проведения производственной практики: стационарная; выездная.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»

подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена;

выполнение и защита выпускной квалификационной работы.

3.1. Объем обязательной части, без учета объема государственной итоговой аттестации, составляет 43,3% общего объема программы бакалавриата..

3.2 Содержание ОПОП ВО

3.2.1 Содержание настоящей ОПОП ВО определены: учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин, программами практик, программой государственной итоговой аттестации, оценочными и методическими материалами.

3.2.2 Для реализации настоящей ОПОП ВО разработан учебный план (Приложение 1), который соответствует по перечню и объему дисциплин требованиям ФГОС ВО.

Учебный план отображает логическую последовательность освоения блоков ОПОП ВО, обеспечивающих формирование компетенций. Учебный план составлен в соответствии с общими требованиями к условиям реализации образовательных программ высшего образования.

3.2.3 Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. Календарный график учебного процесса представлен в Приложении 2.

3.2.4 В ОПОП ВО приведены аннотации к рабочим программам с приложением их копий, календарный учебный график, программы практик, копии методических указаний, Федеральный государственный образовательный стандарт.

При разработке рабочих программ дисциплин учтен компетентностный подход и указаны общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

3.3 Формы аттестации обучающихся при реализации ОПОП ВО

3.3.1 Оценка качества освоения обучающимися ОПОП ВО включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся, проводимые в соответствии с локальными нормативными актами Университета.

3.3.2 Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин и прохождения практик, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам, прохождения практик.

3.3.3 Формы промежуточной аттестации обучающихся, её периодичность и порядок ее

проведения, а также порядок и сроки ликвидации академической задолженности устанавливаются локальными нормативными и распорядительными актами Университета.

3.3.4 Государственная итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения настоящей ОПОП ВО в полном объеме.

3.4 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП ВО

3.4.1 Область профессиональной деятельности выпускника:

01 Образование и наука (в сфере реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительного профессионального образования; в сфере научных исследований по пищевой технологии и биотехнологии растительного сырья, промышленной экологии и пищевой инженерии);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения);

40 Сквозные виды профессиональной деятельности (в сфере обеспечения экологической безопасности производства и качества готовой продукции).

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.

3.4.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

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

3.4.3 Виды профессиональной деятельности выпускника:

- производственно-технологическая;
- научно – исследовательская.
- расчетно-проектная

3.4.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

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

производственно-технологическая деятельность:

- обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции: хлеба, кондитерских и макаронных изделий; сахара и сахаристых продуктов; жировых продуктов, продукции бродильной и винодельческой промышленности; субтропических и пищевкусовых продуктов; продуктов общественного питания; продуктов детского и функционального питания; консервов и пищекокцентратов;
- 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;

научно-исследовательская деятельность:

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;
- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; проведение измерений; анализ и математическая обработка экспериментальных данных; использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;
- использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ.

расчетно- проектная деятельность:

- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий;
- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

4 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

4.1 Выпускник в соответствии с целями настоящей основной профессиональной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности, указанными в ФГОС ВО, должен обладать следующими общекультурными и общепрофессиональными компетенциями:

а) общекультурными (ОК):

Категория общекультурных компетенций	Код и содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения общекультурной компетенции
Системное и критическое мышление	ОК-1 способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	<p>ОК-1.1. Использует положения и категории философии для оценивания и анализа различных социальных тенденций, фактов и явлений.</p> <p>ОК-1.2. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию об основных этапах и закономерностях исторического развития общества</p> <p>ОК-1.3. Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории</p> <p>ОК 1.4 Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом основных этапов и закономерностей исторического развития их общества в целях успешного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 1.5 Проявляет свою социальную значимость в профессиональной деятельности на базе философских и исторических знаний</p>
Экономические основы	ОК-2 способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	<p>ОК 2.1 Применяет методы и модели анализа и синтеза систем, и принимает решения в условиях анализа большого количества информации различной природы.</p> <p>ОК-2.2. Использует знания и навыки в профессиональной деятельности закономерности развития предприятий и отрасли при различных рыночных структурах с целью более полного удовлетворения потребительского спроса и повышения эффективности экономики.</p> <p>ОК-2.3. Выявляет цели и задачи развития предприятия, умеет определить перспективы, найти оптимальное направление для воплощения в жизнь новых проектов, дать оценку возможной прибыли и рисков.</p> <p>ОК 2.4 Эффективно использует земельные, трудовые, технические, материально-производственные и финансовые ресурсы с целью получения большего объема продукции высокого качества при экономном расходовании средств, максимальной прибыли.</p> <p>ОК- 2.5 Использует совокупность знаний, навыков и установок в сфере финансового поведения человека, ведущих к улучшению благосостояния и повышению качества жизни</p>

		ОК 2.6 Грамотно использует методы социальной адаптации и коммуникации для совершенствования знаний и в профессиональной деятельности
Коммуникация	ОК-3 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК-3.1. Использует свой лексический минимум общего и терминологического характера для общения на иностранном языке ОК-3.2. Применяет деловой иностранный язык в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников, нормами деловой переписки и делопроизводства. ОК 3.3 Способен находить эффективное решение по применению языковых средств в подготовленной и спонтанной, письменной и устной речи ОК3.4 Способен преодолевать коммуникативно-языковой и культурный барьеры.
Межкультурное взаимодействие	ОК-4 способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК-4.1. Знает социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия народов и эффективно взаимодействует на основе принятых моральных и правовых норм, демонстрируя уважение к историческому наследию и культурным традициям, толерантность к другой культуре. ОК 4.2 Обладает необходимыми знаниями о разных аспектах социальной жизни, обнаруживает закономерности и анализирует перспективы развития общества в социальном плане. ОК-4.3 Знает политическое устройство общества и эффективно взаимодействует с органами власти и самоуправления. ОК 4.4 Проявляет интерес к природе человеческого бытия, условиям его развития и формирования в человеческом обществе, особенностям отношений человека с другими людьми. ОК 4.5 Применяет методы обучения и воспитания направленные на эффективность выполнения образовательных задач. ОК 4.6 Способен к социальной адаптации и коммуникации при работе в составе коллектива
Самоорганизация и саморазвитие	ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК-5.1. Использует принципы самообразования, самоорганизации личности, принципы построения организационных структур и распределение функций управления. ОК-5.2. Самостоятельно совершенствует уровень образования по истории России и всеобщей истории ОК-5.3. Постоянно стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства, умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки
Правоприменение	ОК-6 способностью	ОК-6.1. Знает и грамотно использует особенности

	использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	правового регулирования в будущей профессиональной деятельности ОК-6.2. Использует нормы правового регулирования, нормативные и методические материалы, регламентирующие производственно-хозяйственную деятельность предприятия; ОК-6.3. Эффективно взаимодействует с гражданским, административным, трудовым, финансовым и другими отраслями законодательства ОК-6.4. Проводит контроль соответствия законодательству проектов приказов, инструкций, положений и других документов правового характера. ОК-6.5. Владеет вопросами правового регулирования деятельности предприятия.
Физическая культура и спорт	ОК-7 способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК-7.1. Знает методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной деятельности коллектива. ОК-7.2. Способен самостоятельно применять методы и средства познания, обучения и самоконтроля для приобретения новых знаний, и умений, развития социальных и профессиональных компетенций, сохранения своего здоровья, нравственного и физического самосовершенствования; ОК-7.3. Использует навыки применения методов и средств физической культуры для обеспечения своего здоровья и здоровья коллектива
Безопасность жизнедеятельности	ОК-8 способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК-8.1 Эффективно использует основные методы организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий ОК-8.5. Выбирает методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций, основные методы защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий.
Коммуникация	ОК-9 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК-9.1. Использует свой лексический минимум общего и терминологического характера для общения на иностранном языке ОК-9.2. Применяет деловой иностранный язык в объеме необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников, нормами деловой переписки и делопроизводства. ОК 9.3 Способен находить эффективное решение по применению языковых средств в подготовленной и спонтанной, письменной и устной речи

б) общепрофессиональными (ОПК):

Категория общепрофессиональных	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
--------------------------------	--------------------------------	---

компетенций		
Информационно-коммуникационные технологии	ОПК-1 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	<p>ОПК 1.1. Формирует проблемы и цели, разрабатывает и исследует альтернативы достижения цели и выбирает оптимальные способы достижения всеобщей цели с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.</p> <p>ОПК-1.2. Имеет представление о сущности и значении информации в развитии современного информационного общества, системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере.</p> <p>ОПК-1.3. Выполняет работы в качестве пользователя персонального компьютера</p> <p>ОПК-1.4. Грамотно использует языки и системы программирования для решения профессиональных задач и работает с программными средствами общего назначения, также в частности работает с программой Компас; создает базы данных с использованием ресурсов сети Интернет</p> <p>ОПК-1.5. Использует навыки работы с информацией в глобальных компьютерных сетях</p> <p>ОПК-1.6. Владеет методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях; техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами.</p> <p>ОПК 1.7 Использует в профессиональной деятельности методы поиска, обработки и анализа информационных данных, направленные на рациональное использование производственных ресурсов и эффективное ведение производства при организации производства и предпринимательской деятельности.</p>
Технологический процесс	ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	<p>ОПК-2.1. Владеет технологией производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, рациональными способами эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания</p> <p>ОПК-2.2. Владеет основами технологией производства муки, крупы и пищевых концентратов на зерновой основе и рациональными способами эксплуатации соответствующих машин и технологического оборудования</p> <p>ОПК-2.3. Способен находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и готов нести за них ответственность, формулировать ассортиментную политику предприятия</p>

		<p>ОПК-2.4. Разрабатывает производственную программу предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p>ОПК-2.5. Владеет методами составления производственных рецептов с использованием компьютерных технологий; методами разработки производственной программы в зависимости от специфики предприятия питания; методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания</p> <p>ОПК-2.6. Способен участвовать в работе над инновационными проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности.</p>
--	--	---

4.2 Основные направления воспитательной и внеучебной работы, способствующие формированию общекультурных компетенций:

Код и содержание компетенции	Перечень и краткая характеристика мероприятий воспитательной и внеучебной работы
ОК-1 способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - организация встреч с работодателями; - выезд на предприятия по производству продуктов питания из растительного сырья
ОК-2 способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	<ul style="list-style-type: none"> - организация экскурсий на предприятия, - организация встреч с работодателями; - встреча с видными экономическими деятелями
ОК-3 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	<ul style="list-style-type: none"> - организация деловых игр («Перемена мест», «Проведение переговоров» и т.д.); - участие в онлайн соревнованиях по написанию диктанта на русском и башкирском языках
ОК-4 способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	<ul style="list-style-type: none"> - организация деловых игр во внеурочное время; - посещение национального музея, музея искусств - активное участие в национальном празднике «Сабантуй»
ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию	<ul style="list-style-type: none"> организация деловых игр во внеурочное время; - посещение театров, кино, музеев, филармоний; - организация и проведение культурных мероприятий в группе.
ОК-6 способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - организация встреч с работодателями; - встреча с юристом в производстве
ОК-7 способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - организация спортивных соревнований, - сдача нормативов ГТО обучающимися; - занятие в спортивных секциях университета
ОК-8 способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	<ul style="list-style-type: none"> проведение инструктажа по технике безопасности; - организация встреч с представителями кафедры «БЖД и ТО»; - участие в соревнованиях по пожарной безопасности.

ОК-9 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	- организация деловых игр («Перемена мест», «Проведение переговоров» и т.д.); - участие в онлайн соревнованиях по написанию диктанта на русском и башкирском языках
--	--

4.3 Выпускник в соответствии с обобщенными трудовыми функциями, указанными в ФГОС ВО, должен обладать следующими профессиональными компетенциями (профессионального стандарта по данному направлению не существует_{[A2][b3]}):

Задача профессиональной деятельности	Объект или область знаний	Наименование категории (группы) профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции (ПК)	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции (ИПК)	Основание (профстандарт, анализ опыта и т.д.)
Тип задач профессиональной деятельности: производственно-технологическая					
обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;	сырье растительного происхождения, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты	Рекомендованные профессиональные компетенции	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 1.1 Применяет современные методы технокимического и лабораторного контроля качества сырья и полуфабрикатов из растительного сырья ПК1.2 Пользуется нормативными и методическими документами, регламентирующие вопросы безопасности и качества пищевой продукции ПК 1.3 Анализирует в практической деятельности физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья ПК 1.4 Производит контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации	Анализ опыта
- участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;	Технологическое оборудование пищевых предприятий		ПК-2 способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК 2.1. Рассчитывает и подбирает технологическое оборудование для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продуктов питания из растительного сырья Пк 2.2 Контролирует соблюдение технологической дисциплины в цехах и правильную эксплуатацию технологического оборудования ПК-2.3 Составляет технологическую схему производства продукции в соответствии с выбранным профилем	Анализ опыта
- обеспечение выпуска высококачественной продукции;	методы и средства контроля		ПК-3 способностью владеть методами технокимического	Пк3.1 Подбирает методы проведения лабораторных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в	Анализ опыта

хлеба, кондитерских и макаронных изделий продукции бродильной и винодельческой промышленности	качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции		контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;	процессе производства продуктов питания из растительного сырья; методы расчета результатов проведения лабораторного анализа сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ПК 3.2 Проводит оценку и контроль выполнения химических и физико-химических анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Пк 3.3 Проводит отбор проб по технологическому циклу на пищевом предприятии для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Пк3.4 Проводит органолептические исследования, химические, физико-химические, микробиологические, химико-бактериологические анализы состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	
- 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;	Технологический процесс, сырье растительного происхождения, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация.		ПК-4 способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;	ПК 4.1 Применяют специализированные знания математики - математический анализ, линейную алгебру, и аналитическую геометрию, теории дифференциальных уравнений и т.д для изучения профильных технологических дисциплин ПК 4.2 Применяет знания физики: механики, термодинамики, электричества, магнетизма, волнового излучения для освоения профильных технологических дисциплин Пк 4.3. Применяет знания по микробиологии пищевых продуктов, навыки работы с культурами бродильной микрофлоры для освоения профильных технологических дисциплин ПК 4.5 Учитывает в практической деятельности физические и химические явления и факторы, лежащие в основе производства продуктов питания из растительного сырья ПК 4.6. Применяет знания и умения по частным технологиям производства продуктов питания из растительного сырья в профессиональной деятельности. 4.7 Владеет необходимыми специализированными знаниями по технологии производства ферментов, пищевых кислот и способностью организовывать их процесс изготовления на предприятии.	Анализ опыта
реализация мероприятий по повышению эффективности	Технологический процесс, сырье		ПК-5 способностью использовать в практи-	ПК 5.1 Грамотно применяет в профессиональной деятельности физико-механические, химические, биохимиче-	Анализ опыта

<p>производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;</p>	<p>растительного происхождения, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий;</p>		<p>ческой 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;</p>	<p>ские, микробиологические характеристики сырья, полуфабрикатов и готовых изделий и их взаимосвязь с показателями качества ПК 5.2 Умеет оптимизировать технологические процессы производства с учетом многогранных характеристик и факторов сырья, полуфабрикатов и технологических операций. ПК 5.3 Проводит измерения и наблюдения, составляет описания проводимых исследований; пользуется различными прикладными методами получения, обработки и интерпретации данных лабораторных исследований и производственных испытаний;</p>	
<p>- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;</p>	<p>Технологический процесс, сырье растительного происхождения, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий. Знания информационных технологий.</p>		<p>ПК-6 способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;</p>	<p>ПК 6.1 Применяет в практической деятельности базовые знания современного программного обеспечения, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ. ПК 6.2 Использует специализированное программное обеспечение в процессе контроля технологических параметров и режимов технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья ПК 6.3 Использует системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационные технологии для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий</p>	<p>Анализ опыта</p>
<p>- организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;</p>	<p>Технологический процесс, технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация. .</p>		<p>ПК-7 способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями(процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;</p>	<p>ПК 7.1 Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой на предприятии технологии производства ПК 7.2 Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования в рамках принятой на предприятии технологии производства ПК 7.3 Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой на предприятии технологии</p>	<p>Анализ опыта</p>

				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;	Пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; система производственного контроля.		ПК-8 готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;	ПК 8.1 Способен анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с выбранным профилем ПК 8.2 Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства ПК 8.3 Проводит учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями ПК 8.4 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания из растительного сырья в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Анализ опыта
- 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;	публикация в научной и периодической печати, тематические выставки.		ПК-9 способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли;	ПК 9.1 Использует в профессиональной деятельности перечень профессиональных источников информации в периодической печати и интернет ресурсах в области производства продуктов питания из растительного сырья ПК 9.2 Способен анализировать лучшие достижения в технике и технологии производства продуктов питания из растительного сырья ПК 9.3 Посещает тематические выставки и передовые предприятия отрасли с целью совершенствования профессиональных знаний и опыта и внедрения в производство передовых технологий	
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;	Технологический процесс, система производственного контроля.		ПК-10 способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу	ПК 10.1 Владеет базовыми знаниями технологических процессов производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий ПК 10.2 Знает требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания	Анализ опыта

			структурного подразделения;	в соответствии с профилем подготовки. ПК 10.3 Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с технологическими инструкциями и устраняет неисправности в работе технологического оборудования ПК 10.4 Умеет рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания ПК 10.5 Применяет виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала производства.	
- осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач;	Технологический процесс, сырье растительного происхождения, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация.		ПК-11 готовностью выполнять работы по рабочим профессиям;	ПК 11.1. Обладает базовыми знаниями основ технологии производства соевого молока, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков, хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на современных технологических линиях ПК 11.2 Ведет прием-сдачу сырья и расходных материалов производства в соответствии с технологическими инструкциями на технологических линиях в соответствии с профилем подготовки ПК 11.3 Регулирует параметры и режимы технологических операций процессов производства в соответствии с выбранным профилем. ПК 11.4 Проверяет исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства ПК 11.5 Ведет подготовку рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства в соответствии с эксплуатационной документацией	Анализ опыта
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;	Технологический процесс, система производственного контроля.		ПК-12 способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;	ПК 12.1 Знает правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, умеет эффективно применять средства защиты от негативных воздействий ПК 12.2 Квалифицированно оценивает характер, направленность и последствия воздействия деятельности чело-	Анализ опыта

				века на земельные ресурсы и природные комплексы и применяет в своей деятельности нормативно-правовые документы, связанные с охраной окружающей среды	
Тип задач профессиональной деятельности: научно-исследовательская					
изучение и анализ научно-технической информации, отечественного зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;	Технологический процесс, технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация	Рекомендованные профессиональные компетенции	ПК-13 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования	ПК 13.1 Изучает и анализирует передовую научно-техническую информацию по производству и контролю качества производства напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий на современных линиях. ПК 13.2 В соответствии с выбранным профилем изучает и применяет в своей профессиональной деятельности передовой отечественный и зарубежный научный и производственный опыт. ПК 13.3 Грамотно формулирует стратегию будущих исследований на основе знаний науки, техники и технологий, отечественного и зарубежного опыта	Анализ опыта
- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; проведение измерений; анализ и математическая обработка экспериментальных данных; использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;	Технологический процесс, сырье растительного происхождения, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; публикация в научной и периодической печати		ПК-14 готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций	ПК 14.1 Применяет в научной деятельности методы аналитического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья. ПК 14.2 Пользуется научной терминологией и научным языком на родном и иностранном языках ПК 14.3 Квалифицированно составляет научный отчет по проводимым исследованиям и активно продвигает результаты исследований в научной публикации ПК 14.4 Разрабатывает новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества	Анализ опыта
- применение современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий перера-	Технологический процесс, технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; публикация в научной и		ПК-15 готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство	ПК 15.1 Владеет особенностями проведения стандартных испытаний по определению физико-химических, органолептических и микробиологических показателей свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ПК 15.2 Умеет определять метрологические характеристики методов и методик и оценивать информативность результатов исследования ПК 15.3 Организовывает проведение пуско-наладочных и экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их	Анализ опыта

ботки растительного и других видов сырья; - участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;	периодической печати,			в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья ПК 15.4 Организует выпуск опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья в целях оценки их соответствия требованиям проектной документации ПК 15.5 Проводит оценку соответствия опытных партий новых видов продуктов питания из растительного сырья требованиям проектной документации	
- использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ.	Технологический процесс, нормативная и техническая документация. Знания математического моделирования с использованием пакета прикладных программ		ПК-16 готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	ПК 16.1 Обладает базовыми знаниями в области математики, основными понятиями и методами математического анализа, линейной алгебры и аналитической геометрии, теории дифференциальных уравнений. ПК 16.2 Владеет методами построения математических моделей типовых профессиональных задач. ПК 16.3 Применяет методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ	Анализ опыта
использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ.	Технологический процесс, нормативная и техническая документация. Знания математического моделирования и статистики		ПК-17 способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья	ПК 17.1 Знает технологии производства и организации производственных и технологических процессов продуктов, аналитические методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с выбранным профилем ПК 17.2 Владеет методами регрессионного и дискриминантного анализа; метода идентификации математической модели, оценки качества и параметры модели. ПК 17.3 Умеет провести точечное и интервальное оценивание экспериментальных данных. ПК 17.4 Анализирует исходные данные, выдвигает и проверяет гипотезы; ПК 17.5 Использует в своей профессиональной деятельности для анализа данных и представления результатов пакеты статистических программ	Анализ опыта
Тип задач профессиональной деятельности: расчетно-проектная					
- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции	Технологический процесс, сырье растительного происхождения, пищевые добавки и улучшители	Рекомендованные профессиональные компетенции	ПК-23 способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного	ПК 23.1 Знает технологические инструкции, нормы проектирования предприятий, схемы технологических потоков, основных отделений и участков хлебопекарных, кондитерских, макаронных предприятий и предприятий по производству алкогольных и безалкогольных напитков. ПК 23.2 Знает технологические критерии оптимизации всех стадий процесса	Анализ опыта

и модернизации технологических линий и участков;	тели; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация.		сырья, реконструкции и технологическому переоснащению существующих производств	производства соответствующих продуктов питания, ПК 23.3 Производит расчёт технологических параметров функционирования поточных линий с элементами гибкого управления, т.е. с учётом свойств перерабатываемого сырья и оптимальных режимов работы машин и агрегатов, входящих в состав линий. ПК 23.4 Умеет составлять технико-экономическое обоснование строительства нового предприятия или реконструкции действующего; разработки основной проектной документации и технологических расчётов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;	
участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья; -	Нормативная и техническая документация.		ПК-24 способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требованиями при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	ПК 24.1 Знает технологические инструкции, нормы проектирования предприятий, схемы технологических потоков, основных отделений и участков предприятий по отраслям ПК 24.2 Использует правила составления проектной документации ПК 24.3 Разрабатывает проектные предложения, бизнес-планы и технико-экономические обоснования реализации проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства продуктов питания из растительного сырья.	Анализ опыта
- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков; - проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий;	Технологический процесс, технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация.		ПК-25 готовностью к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	ПК 25.1 Знает методы оценки технико-экономической эффективности и обоснования проектных решений ПК 25.2 Использует информационные базы маркетинга; расчеты экономических и финансовых показателей предприятия и оценки их влияния на эффективность производства ПК 25.3 Принимает оптимальные экономически грамотные управленческие решения при реконструкции и строительстве нового предприятия.	Анализ опыта

- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.	Технологический процесс, сырье растительного происхождения, технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация.		ПК-26 способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	ПК 26.1 Знает стандарты ЕСКД, нормы проектирования и строительства промышленных предприятий ПК 26.2 Владеет навыками работы со стандартными программными средствами САПР ПК 26.3 Производит расчет по проектированию пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий	Анализ опыта
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий;	Технологический процесс, технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация		ПК-27 способностью обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 27.2 Знает назначение, области применения, классификацию, принципы действия, конструктивного устройства, технические характеристики и критерии выбора современного технологического оборудования ПК 27.3 Подтверждает инженерными расчётами соответствие оборудования условиям технологического процесса и требованиям производства; ПК 27.4 Проводит измерения, наблюдения и исследования параметров работы технологического оборудования с целью оптимизации режимов его работы	Анализ опыта

Планируемые результаты обучения по каждой дисциплине и практике, обеспечивающие достижение планируемых результатов ОПОП ВО, приведены в паспорте компетенций (приложение 7).

5 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

5.1 Образовательные технологии, применяемые при реализации ОПОП ВО

Преподаватели кафедр при ведении учебного процесса сочетают как традиционные, так и инновационные методы обучения при изучении обучающимися дисциплин. Инновационные методы обучения разнообразны и включают: деловые игры; ситуационные задачи; творческие задания; научные дискуссии; тестирование; защиту рефератов; дискуссии; презентации; мультимедийные лекции и практические занятия; электронные учебные издания (приложение 8). В качестве учебно-методического материала, используется регулярно обновляющиеся наглядные пособия, применяются мультимедийное оборудование, необходимое для проведения занятий.

Для улучшения связи преемственности профессии и с целью ознакомления с основами производства проводятся круглые столы, диспуты с приглашением специалистов – практиков, руководителей хозяйств, организуются экскурсии на производство.

На всех кафедрах используются методы проблемного и индивидуального обучения, исследовательские методы, тренинговые формы.

5.2 Кадровое обеспечение реализации ОПОП ВО

5.2.1 Реализация настоящей ОПОП ВО обеспечена педагогическими работниками Университета, а также лицами, привлекаемыми Университетом к реализации программ бакалавриата (магистратуры, аспирантуры) на иных условиях.

5.2.2 Квалификация педагогических работников Университета должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

5.2.3 Не менее 70 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата (магистратуры, аспирантуры) 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).

5.2.4 Не менее 10 процентов численности педагогических работников Университета, участвующих в реализации программы бакалавриата (магистратуры, аспирантуры), и лиц, привлекаемых Университетом к реализации программы бакалавриата (магистратуры, аспирантуры) 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 готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

5.2.5 Не менее 50 процентов численности педагогических работников Университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеют ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации). звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации)

5.3 Материально-техническое, учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП ВО

5.3.1 Помещения представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

5.3.3 Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

5.3.4 Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется).

5.3.5 Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

5.3.6 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 определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и ежегодно обновляется.

5.3.7 Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Декан факультета —  — И.Р. Газеев.

Руководитель ОПОП ВО —  — И.И. Багаутдинов И.И.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН*

подготовки__бакалавра_____
(квалификация, степень)

по направлению подготовки (специальности)_
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья_____

профиль_____Технология напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий

*- Примечание: в приложении 1 приводится учебный план рассмотренный научно-методическим советом и утвержденный Ученым советом университета и согласованный с представителем работодателей на соответствующий год приема (очная и заочная формы обучения (при наличии))

Календарный учебный график

Приложение 3

Рабочие программы дисциплин

Приложение 4

Программы практик

Программа государственной итоговой аттестации

Оценочные и методические материалы, необходимые для реализации образовательной программы

Паспорт компетенций

Применение инновационных форм учебных занятий при реализации ОПОП ВО

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль (направленность) Технология напитков, хлебобулочных и кондитерских изделий
Квалификация (уровень) Бакалавр

При реализации ОПОП ВО по данному направлению подготовки предусмотрено широкое применение инновационных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятий решений, лидерские качества (включая, при необходимости, проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в т.ч. с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Учебная деятельность по образовательной программе в рамках реализации данного направления условно подразделена на три базовые группы: традиционную (лекционно-семинарскую), практико-ориентированная (представляющую собой трансформацию содержания и форм учебной деятельности в адекватные и предельно обобщенные содержание и формы профессиональной деятельности) и учебно-профессиональную (методы которой наиболее приближены к условиям реальной практики).

По признаку воссоздания (имитации) контекста профессиональной деятельности, ее модельного представления все технологии активного обучения делятся на неимитационные и имитационные, последние в свою очередь - на игровые и неигровые.

Неимитационные технологии не предполагают построения моделей изучаемого явления, процесса или деятельности. Активизация достигается здесь за счет отбора проблемного содержания обучения, использования особым образом организационной процедуры ведения занятия, применения технических средств, обеспечения диалогических взаимодействий преподавателя и обучающихся.

В основе *имитационных технологий* лежит имитационное или имитационно-игровое моделирование, т.е. воспроизведение в условиях обучения с той или иной мерой адекватности процессов, происходящих в реальной системе.

Реализация учебной деятельности в рамках существующих групп осуществляется с учетом места и специфики дисциплины в ОПОП ВО. Раскрытие форм, методов и технологий, применяемых при осуществлении образовательной деятельности представлены в рабочих программах учебных дисциплин и методических рекомендациях.

Основные методы и технологии, в т.ч. применение инновационных форм учебных занятий при реализации ОПОП ВО представлены в таблице:

Деятельности	Виды технологий и методов	Формы, методы и технологии	
Группа 1. Традиционная учебная деятельность	Традиционная технология	Лекционно-семинарская система обучения	Лекции, семинары, практические занятия, лабораторные работы
Группа 2. Практико-ориентированная	Неимитационные, неигровые технологии и методы	Инновационные технологии и методы активного обучения	Проблемная лекция, лекция-визуализация, лекция вдвоем, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция пресс-конференция, лекция-беседа, лекция-дискуссия, лекция с разбором конкретной ситуации, лекция-консультация и т.д.
	Неимитационные, игровые технологии и методы		Рефлексивно-ролевые игры, организационно-деятельностные игры, экспертные игры, включая компьютерные
	Имитационные, неигровые технологии и методы		Кейс-метод, мозговой штурм, метод «обратного мозгового штурма», метод «двойного мозгового штурма», метод «конференции идей», контекстное обучение, занятия с затрудняющими условиями, методы группового решения задач (метод Дельфи, метод дневников, метод 6-6), метод развивающейся кооперации, занятия на тренажерах
	Имитационные, игровые технологии и методы		Имитационные игры: деловые игры, ролевые игры, имитационные игры с тренажерами, технология «Дебаты»
	Комбинированные технологии и методы		Технология «Развития критического мышления». Психологические и социально-психологические тренинги
Группа 3. Учебно-профессиональная деятельность	Технологии формирования опыта профессиональной деятельности	Методы и технологии, наиболее приближенные к условиям ре-	Практика. Стажировка.

	Технологии формирования научно-исследовательской деятельности студентов		Научный семинар. Научно-исследовательская работа обучающихся. Научные стажировки. Научно-исследовательская практика. Научные публикации.
--	---	--	--