

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 02.07.2024 11:04:56

Уникальный программный ключ:

43ba42f5dea4116bbfcb9ac98a39108031227e81add207cbee4149f2098d7e

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
ФГБОУ ВО Омский ГАУ

Принята ученым советом
университета
(протокол № 21)
от 22 июня 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образовательной деятельности
ФГБОУ ВО Омский ГАУ
С.Ю. Комарова
26.06.2024

Номер внутривузовской регистрации 6/138

С изменениями от 28.06.2017, 18.06.2018, 19.06.2019, 17.04.2020, 25.06.2020, 23.09.2020, 24.06.2021, 22.06.2022, 21.06.2023, 26.06.2024

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Уровень высшего образования
Прикладной бакалавриат

Направление подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Форма обучения – очная, заочная

Омск 2016

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОПОП ВО

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Форма обучения: очная, заочная

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по образовательной деятельности:



(подпись)

/И.А. Бобренко /

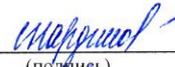
Начальник учебного управления:



(подпись)

/С.Ю. Комарова /

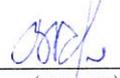
Заведующая отделом организации и сопровождения
учебного процесса учебного управления:



(подпись)

/С.А. Нардина /

Декан агротехнологического факультета:



(подпись)

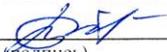
/В.Н. Кумпан /

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Учёным советом агротехнологического факультета, протокол № 11 от 25.05 2016 г.

Учёный секретарь совета



(подпись)

/М.В. Усова

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Методической комиссией по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из
растительного сырья протокол № 9 от 15.05 2016 г.

Председатель МК



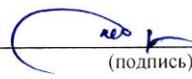
(подпись)

/О.Н. Лазарева/

«РЕКОМЕНДОВАНА»

выпускающей кафедрой продуктов питания и пищевой биотехнологии,
протокол № 10 от 15.05 2016 г.

Заведующий выпускающей кафедрой



(подпись)

/С.А. Коновалов/

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Советом обучающихся факультета
протокол № 4 от 19.04 2016 г.:

Председатель совета обучающихся факультета



(подпись)

/Ю.Д. Кривошеев/

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Общественно-профессиональным советом по направлению подготовки 19.03.02 Продукты
питания из растительного сырья, протокол № 2 от 19.04 2016 г.:

Председатель общественно-профессионального совета
ОА «Любинский молочноконсервный комбинат»

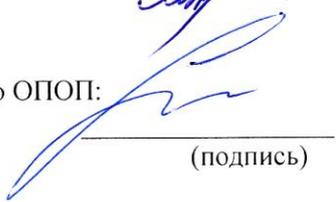


(подпись)

/Г.Ф. Вальтер /

«РЕКОМЕНДОВАНА»

Представителем профессиональной среды по профилю ОПОП:
ведущий технолог, ООО Кондитерская фабрика
«Сладуница»



(подпись)

/Е.Ю. Лец /

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения ОПОП ВО.....	3
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.....	5
3. Планируемые результаты освоения ОПОП ВО.....	7
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП ВО	10
5. Требования к условиям реализации ОПОП ВО.....	14
6. Характеристика среды ФГБОУ ВО Омский ГАУ, обеспечивающая развитие компетенций выпускников.....	16
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП ВО.....	21
8. Организация инклюзивного образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	23
9. Соответствие сформулированных в ОПОП ВО планируемых результатов ее освоения профессиональным стандартам.....	25
Приложения	27

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОПОП ВО

1.1 Основная профессиональная образовательная программа ВО

Основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП ВО), реализуемая ФГБОУ ВО Омский ГАУ (далее – университет) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты, организационно-педагогические условия, формы аттестации), который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных дисциплин, а также оценочных и методических материалов.

Миссия ОПОП ВО:

- создавать условия и содействовать получению и поддержанию качественного высшего аграрно-ориентированного образования;
- готовить высококвалифицированных выпускников, обладающих конкурентоспособными преимуществами в динамично изменяющейся конкурентной среде;
- распространять в студенческой среде культуру качества, экологическую культуру, гуманистические ценности и формировать у выпускников готовность распространять их в профессиональной среде и социальном окружении.

Целью ОПОП ВО является комплексная и качественная подготовка квалифицированных, конкурентоспособных профессионалов в области хранения, переработки и качества растительного сырья и продуктов его переработки с использованием современных образовательных технологий и воспитательных методик для формирования личностных и профессиональных качеств и развития творческого потенциала обучающихся.

Обучение по данной ОПОП ВО ориентировано на удовлетворение потребностей в высококвалифицированных кадрах АПК Омской области, Сибирского федерального округа и Российской Федерации в целом.

В ОПОП ВО определяются планируемые результаты освоения ОПОП, планируемые результаты обучения по каждой дисциплине и практике. —

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ВО

Нормативную правовую базу разработки ОПОП ВО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. № 211;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 06 апреля 2021 г. № 245);
- Нормативно-методические документы Министерства науки и высшего образования Российской Федерации;

– Устав ФГБОУ ВО Омский ГАУ и локальные акты ФГБОУ ВО Омский ГАУ в части, касающейся образовательной деятельности.

1.3. Общая характеристика ОПОП ВО

1.3.1. ОПОП имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

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

1.3.3. Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц.

1.3.4. Срок получения образования по программе бакалавриата в очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года, по заочной форме – 5 лет.

Объем программы бакалавриата в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.; объем программы бакалавриата за один учебный год в заочной форме обучения не может составлять более 75 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 соответствующей формы обучения. Объем программы бакалавриата за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 з.е.

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

1.3.6. Квалификация, присваиваемая выпускникам – бакалавр.

1.3.7. Требования к финансовым условиям реализации программы. Финансирование реализации программы осуществляется в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня образования и направления подготовки.

1.4. Основные пользователи ОПОП ВО:

- выпускающий факультет и выпускающая кафедра по ОПОП ВО;
- приёмная комиссия университета;
- абитуриенты университета и их родители (законные представители);
- деканы факультетов и заведующие кафедрами, обеспечивающие реализацию ОПОП ВО;
- профессорско-преподавательский состав ОПОП ВО;
- обучающиеся по ОПОП ВО, их родители (законные представители);
- ректор, проректоры, подразделения и службы университета, отвечающие в пределах своей компетенции за обеспечение процесса реализации, совершенствования и (или) качество подготовки выпускников ОПОП ВО;
- объединения специалистов и работодателей в сфере профессиональной деятельности, соответствующей данной ОПОП ВО, а также производственные структуры, вовлечённые в процессы её реализации и совершенствования;

- учредитель ФГБОУ ВО Омский ГАУ – Минсельхоз России, обеспечивающий финансирование университета;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, осуществляющие лицензирование, аккредитацию и контроль качества в сфере высшего профессионального образования;
- уполномоченные государственные органы исполнительной власти, обеспечивающие контроль соблюдения законодательства в системе высшего профессионального образования.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, включает:

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, 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. Виды профессиональной деятельности выпускника

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу бакалавриата:

Основной вид профессиональной деятельности – производственно-технологический.

Дополнительные виды профессиональной деятельности – организационно-управленческий, расчетно-проектный.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

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: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов;
- хлеба, кондитерских и макаронных изделий; сахара и сахаристых продуктов;
- жировых продуктов, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов;
- продукции бродильной и винодельческой промышленности;
- субтропических и пищевкусовых продуктов; продуктов общественного питания;
- продуктов детского и функционального питания;
- консервов и пищекокцентратов; субтропических и пищевкусовых продуктов;
- 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;

организационно-управленческая деятельность:

- организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;
- управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;
- мотивация работников производства;
- организация профессионального обучения и аттестации работников производства участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;
- оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;

- участие в составлении технологической и отчетной документации; осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;

- осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции;

- организация работ по применению передовых технологий для производства продуктов питания из растительного сырья;

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.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП ВО

3.1. В результате освоения программы бакалавриата у выпускника должны быть сформированы общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

3.2. Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общекультурными компетенциями:

- способностью использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности (ОК-1);

- способностью использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2);

- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3);

- способностью работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

- способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);

- способностью поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-7);

- способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-8);
- способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-9).

3.3. Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать следующими общепрофессиональными компетенциями:

- 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).

3.4. Выпускник, освоивший программу бакалавриата, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду профессиональной деятельности, на который ориентирована программа бакалавриата:

производственно-технологическая деятельность:

- 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);
- способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (ПК-4);
- 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-5);
- способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);
- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);
- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);
- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);
- способностью организовать технологический процесс производства продук-

тов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);

- готовностью выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);
- способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);

организационно-управленческая деятельность:

- способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-18);

- 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-19);

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

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

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

расчетно-проектная деятельность:

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

- 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-24);

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

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

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

Матрица и программа формирования компетенций представлены в приложении А.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО

В соответствии с ФГОС ВО содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом; календарным учебным графиком; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); программами практик; программой государственной итоговой аттестации; а также оценочными и методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП ВО по годам, включая контактную работу обучающихся с педагогическими работниками и самостоятельную работу; промежуточную аттестацию; учебную и производственную, в том числе преддипломную практику; защиту выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты; каникулы.

Календарный учебный график входит в состав учебного плана и размещается на сайте университета.

4.2 Учебный план

Учебный план составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки, учебный план и календарный учебный график размещены на сайте университета.

4.2.1. Структура программы включает обязательную часть (базовую) и вариативную часть.

4.2.2 Программа 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.

4.2.3. Дисциплины, относящиеся к базовой части программы, являются обязательными для освоения обучающимся.

4.2.4. Дисциплины, относящиеся к вариативной части программы, практики определяют направленность (профиль) программы. Набор дисциплин (модулей) и практик, относящихся к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» и Блока 2 «Практики» программ прикладного бакалавриата устанавливаются в объеме, соответствующем ФГОС ВО. После выбора обучающимся направленности (профиля) программы набор соответствующих дисциплин (модулей), практик становится обязательным для освоения обучающимся.

4.2.5. 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 (в том числе технологическая практика).

Способы проведения производственной практики:

- стационарная;
- выездная.

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

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

4.2.7. При разработке программы обучающимся обеспечивается возможность освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе специализированные условия инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья, в объеме не менее 30 процентов вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)».

4.2.8. Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» должно составлять не более 60 процентов от общего количества часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию этого Блока.

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)

Рабочие программы дисциплин (модулей) разрабатываются в соответствии с ФГОС ВО, учебным планом, размещаются на сайте университета.

Рабочие программы разрабатываются по каждой дисциплине (модулю) включенной в учебный план.

При реализации образовательной программы в очной, очно-заочной, заочной формах обучения разрабатывается одна рабочая программа, в рамках которой выдерживаются требования учебных планов указанных форм обучения.

Основная часть рабочей программы дисциплины (модуля) в общем виде содержит:

- основания для введения учебной дисциплины, ее статус;
- описание целевой направленности и планируемых результатов обучения по дисциплине;
- структуру учебной дисциплины;
- содержательную структуру учебной дисциплины;
- программу внеаудиторной академической работы обучающихся по дисциплине;

- промежуточную аттестацию обучающихся по результатам изучения дисциплины;
- обеспечение учебного процесса по дисциплине;
- Приложение 1. Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины;
- Приложение 2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и локальных сетей университета;
- Приложение 3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- Приложение 4. Методические указания для обучающихся;
- Приложение 5. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса;
- Приложение 6. Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине;
- Приложение 7. Методические рекомендации преподавателям;
- Приложение 8. Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине;
- Приложение 9. Фонд оценочных средств;
- Приложение 10. Изменения и дополнения.

4.4 Программы практик

Программы практики разрабатываются в соответствии с ФГОС ВО, учебным планом, размещаются на сайте университета.

Рабочие программы разрабатываются по каждой практике, включенной в учебный план.

При реализации образовательной программы в очной, очно-заочной, заочной формах обучения разрабатывается одна программа, в рамках которой выдерживаются требования учебных планов указанных форм обучения.

Основная часть рабочей программы практики в общем виде содержит:

- цели и задачи практики;
- место практики в структуре ОПОП;
- тип и способ проведения практики;
- место и время проведения практики;
- планируемые результаты обучения;
- структура и содержание практики;
- профессионально-ориентированные и научно-исследовательские технологии, используемые на практике;
- промежуточная аттестация по итогам прохождения практики;
- обеспечение учебного процесса по практике;
- Приложение 1. Изменения и дополнения к программе практики;
- Приложение 2. Методические указания для обучающихся по прохождению практики.
- Приложение 3. Фонд оценочных средств.

4.5 Программа государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается в соответствии с ФГОС ВО, учебным планом, размещается на сайте университета.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с установленным в университете порядком государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Основная часть рабочей программы ГИА в общем виде содержит:

- общие требования ФГОС и ОПОП к ГИА;
- компетенции, охватываемые ГИА;
- подготовка и защита выпускной квалификационной работы;
- организация ГИА для лиц с ОВЗ;
- обеспечение ГИА;
- Приложение 1. Перечень литературы, рекомендуемой для подготовки к государственной итоговой аттестации
- Приложение 2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и локальных сетей университета, необходимых для подготовки к ГИА;
- Приложение 3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся;
- Приложение 4. Методические указания для обучающихся;
- Приложение 5. Информационные технологии, используемые при организации ГИА;
- Приложение 6. Материально-техническое обеспечение ГИА;
- Приложение 7. Методические рекомендации преподавателям по организации проведения консультаций перед государственной итоговой аттестацией;
- Приложение 8. Кадровое обеспечение ГИА;
- Приложение 9. Фонд оценочных средств;
- Приложение 10. Изменения и дополнения.

4.6 Фонды оценочных средств

Оценочные средства являются составной частью образовательной программы и представляются в виде комплекта методических и контрольно-измерительных материалов, предназначенных для оценивания уровня знаний, умений, навыков обучающихся и компетенций выпускников по образовательным программам.

Фонд оценочных средств по образовательной программе разрабатывается для различных этапов оценки образовательных достижений обучающегося и включает в себя:

- оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплинам (модулям)/практикам;
- оценочные средства для проведения государственной итоговой аттестации;
- оценочные средства, используемые для внутренней оценки качества подготовки студентов в рамках проведения контроля наличия сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам;
- оценочные средства компетенций, используемые для оценки уровня сформированности компетенций выпускников, в том числе в ходе процедуры государственной аккредитации.

5. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ВО

5.1. Общесистемные требования к реализации ОПОП.

5.1.1. Университет 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 обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета.

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

5.1.4. Среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет величину не менее чем величина аналогичного показателя мониторинга системы образования, утверждаемого Министерством образования и науки Российской Федерации.

5.2. Требования к кадровым условиям реализации программы бакалавриата.

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

5.2.2. 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, должна составлять не менее 70 процентов.

5.2.3. Доля научно-педагогических работников (в приведенных 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 в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 50 процентов.

5.2.4. 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, должна быть не менее 10 процентов.

5.2.5. Общее руководство научным содержанием программы бакалавриата осуществляется штатным научно-педагогическим работником, имеющим ученую степень, осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

Сведения о кадровом обеспечении ОПОП представлены в приложении Б.

5.3. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению ОПОП.

5.3.1. 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.

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

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

Сведения о материально-техническом обеспечении ОПОП представлены в приложении В.

5.3.2. Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5.3.3. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе бакалавриата.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ФГБОУ ВО ОМСКИЙ ГАУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Под социокультурной средой в ФГБОУ ВО Омский ГАУ понимается целенаправленно организованное значимое пространство жизнедеятельности обучающихся, в котором протекает процесс формирования личности, ее развитие и саморазвитие во взаимодействии с другими людьми, природными, предметными факторами, культурными ценностями.

Социокультурная среда университета предназначена для решения трёх основных задач:

- способствовать определению и реализации индивидуальной траектории личностного развития обучающихся в период обучения в университете;
- содействовать формированию предусмотренных ФГОС общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся средствами внеучебной работы;
- обеспечивать возможность активного поэтапного приобретения обучающимися бесценного социально-значимого опыта, который позволит им адаптироваться к новым условиям жизнедеятельности (в период обучения и после окончания университета).

6.1. Характеристика воспитательной работы

Социокультурная среда университета направлена на совместное решение средствами учебной и внеучебной работы образовательных задач, ориентированных на формирование и развитие установленного круга компетенций, а также на профессиональное воспитание и личностное развитие обучающихся.

6.1.1. В соответствии с действующими требованиями и сложившейся практикой ФГБОУ ВО Омский ГАУ осуществляет следующие взаимосвязанные виды внеучебной работы с обучающимися:

- воспитательная работа с обучающимися;
- организация научно-исследовательской работы обучающихся;
- социальная практика.

При этом внеучебная форма научно-исследовательской и воспитательной работ сочетается с их учебными формами.

6.1.2. Воспитательная деятельность по ОПОП осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми актами федерального, регионального и университетского уровней. При разработке, организации и апробировании мероприятий по внеучебной работе используются локальные документы.

В ходе внеучебной работы решаются задачи профессионально-трудового, гражданско-патриотического, гражданско-правового, духовно-нравственного воспитания обучающихся; развития стремления к здоровому образу жизни, а также формирования общекультурных компетенций выпускников, предусмотренных ФГОС.

6.1.4. Важнейшей составной частью воспитательного процесса в ОПОП является формирование гражданственности и патриотизма. В соответствии с Программой «Гражданско-патриотическое воспитание обучающихся» проводится ряд мероприятий, приобщающих обучающихся к элементам межнациональной, корпо-

ративной истории и культуре.

Особенностью университета является многонациональность обучающихся, имеющих различные религиозные убеждения и представляющих этническую культуру своего народа. Для обучающихся ОПОП на университетском и факультетском уровнях ежегодно проводятся митинги у памятной стелы и мемориального комплекса университета, посвященные Дню Победы, встречи с участниками Великой Отечественной войны, празднование юбилейных дат П.А. Столыпина, военно-спортивный праздник, митинг, посвященный университетской символике; мероприятия, посвященные великим датам в истории России, г. Омска и университета. В течение учебного года обучающиеся принимают участие во Всероссийских акциях «Бессмертный полк», «Георгиевская ленточка», «Вахта памяти».

6.1.5. Студенческая жизнь – это не только процесс овладения знаниями и профессиональными компетенциями, это еще и важный этап развития и становления личности человека, определения его будущего социально-культурного статуса. В соответствии с Комплексной программой ФГБОУ ВО Омский ГАУ по работе с талантливой молодежью в рамках реализации приоритетного национального проекта «Образование» организация работы в рамках *духовно-нравственного направления* играет важную роль в воспитательном процессе. На базе СДК работают разножанровые творческие коллективы. Ежегодно проводятся такие мероприятия, как региональный фестиваль творческой сельской молодежи, День Знаний, конкурсы «Мистер Университета», «Мисс Университет», новогодняя концертная программа, торжественное вручение дипломов, юбилейные вечера на факультетах и др. Обучающиеся выступают как организаторы многих мероприятий, так и в качестве зрителей.

Для решения задач духовно-нравственного воспитания во внеучебное время наиболее эффективна и рациональна форма социокультурного абонементов, предполагающая посещение студентами культурно-просветительских учреждений, экскурсионных туров города, области, России (экскурсии в г. Санкт-Петербург, г. Москва, г. Казани, Золотому кольцу и др.).

6.1.6. В соответствии с приоритетом национальной политики в области формирования здорового образа жизни у молодежи в университете идет планомерная работа по привлечению обучающихся к физкультурно-оздоровительным, профилактическим, спортивно-массовым мероприятиям факультетского, вузовского, регионального и федерального уровней. Данная работа ведется в рамках Программы «Здоровье».

В учебном процессе преподаватели кафедр физического воспитания читают лекции и проводят беседы о развитии личностных качеств студентов, занимающихся спортом.

Во внеучебное время проходятся различные мероприятия: спартакиада первокурсников, межфакультетская спартакиада по 28 видам спорта, спартакиада ППС и сотрудников, мемориальные спортивные соревнования и др.

Устойчивыми организационными формами спортивно-массовой, оздоровительной, физкультурной работы являются сборные команды университета, секции и спортивные группы, в которых занимаются обучающиеся ОПОП.

Сборные команды университета ежегодно принимают участие во внешних спартакиадах, универсиадах, первенствах по различным видам спорта (например, Спартакиада образовательных учреждений ВО Омской области, летняя и зимняя Универсиады Министерства сельского хозяйства РФ и т.д.).

Составляющей частью воспитания потребности обучающихся в здоровом образе жизни является организация и проведение мероприятий по антиалкогольному просвещению, профилактике наркомании, табакокурения, ВИЧ-инфекций, экстремизму.

В рамках программы «Социальная и учебная адаптация студентов первых курсов университета» проводятся мероприятия, нацеленные на правовое просвещение обучающихся (знакомство студентов с приказом ректора о запрете табакокурения и употребления спиртных напитков на территории университета и законами, направленными на борьбу с курением, алкоголизмом и наркоманией). Ежегодно проводятся лекции и беседы по профилактике негативных явлений в молодежной среде, социологические опросы, анкетирования по проблемам зависимостей, встречи с сотрудниками УВД и др.

6.1.7. В системе профессионального воспитания обучающихся по ОПОП университета сформированы новые концептуальные подходы по совершенствованию воспитательной составляющей в образовательном пространстве университета, разработаны подходы к усилению интеграции учебной, научной и внеучебной работы по подготовке специалистов в рамках ОПОП, с внедрением таких форм, как региональный фестиваль профессионального мастерства «Медиана», встречи с профессиональными партнерами университета (ОАО «Омский Бекон», главы муниципальных районов Омской области и др.), стипендия главы Омского муниципального района Омской области, конкурс на премии им. А.П. Майорова, интеллектуальная игра «Начинающий фермер».

По итогам прохождения практик в рамках регионального проекта «Малая Родина» участники в своих работах отражают актуальные проблемы предприятий, проводят анализ и корректировку социально-экономических программ муниципальных образований Омской области, разрабатывают собственные проекты развития районов и поселений.

На кафедрах и факультетах регулярно проводятся специализированные мероприятия: Дни факультетов, Недели специальностей и др.

Профессионально-трудовое воспитание осуществляется и во время трудовых десантов по благоустройству корпусов, общежитий, территории университета. Обучающиеся университета принимают активное участие в молодежных экологических акциях «Экологический десант», «Чистый город».

6.1.8. С целью формирования благоприятного имиджа университета как инновационного вуза, пропагандирующего достижения обучающихся, выявления и объединения творчески мыслящей талантливой молодежи, активно участвующей в общеуниверситетских мероприятиях разной направленности проводятся: Торжественные церемонии «Звезды Омского ГАУ», «Спортивная гордость Омского ГАУ», Ректорский бал отличников учебы и др.

6.1.9. Университет имеет достаточно развитую специализированную оргструктуру внеучебной работы.

К её элементам на университетском уровне относятся проректор по социальной работе и молодежной политике, отдел организационно-методического сопровождения воспитательной работы, отдел социально-психологической поддержки обучающихся, спортивно-оздоровительный клуб университета, студенческий дворец культуры, музей истории ФГБОУ ВО Омский ГАУ, ответственный за организацию НИРО.

Организацию воспитательной работы на факультете осуществляют ответственные за организацию воспитательной работы из числа профессорско-преподавательского состава.

Организацию воспитательной работы на кафедральном уровне осуществляют ответственные за воспитательную работу на кафедре из числа профессорско-преподавательского состава.

Для координации и *организации внеучебной работы с академической группой* закрепляются кураторы академических групп.

В целях методического, научного обеспечения деятельности, обмена опытом кураторов *создана Школа кураторов* с регулярным проведением обучающих семинаров, совещаний с приглашением специалистов разных профилей.

6.1.10. Основу коллегиального звена системы управления внеучебной работой университета составляют:

- комиссия учёного совета по воспитательной работе, взаимодействию со студенческими организациями и другими объединениями университета;
- совет университета по воспитательной работе;
- совет кураторов в УКАБ и в ТФ;
- совет университета по НИРО,
- совет университета по профилактике негативных явлений и экстремизма в молодёжной среде;
- стипендиальная комиссия университета/факультетов.

Воспитательная деятельность регламентируется ежегодными календарными планами воспитательной работы университета, факультетов, кафедр, кураторов, общежитий, общественных организаций, приказами, распоряжениями, постановлениями (решениями) ученого совета университета, факультетов.

6.1.11. Взаимодействие с обучающимися строится через вовлечение их в деятельность органов студенческого самоуправления, основанной на принципах добровольности и партнерства, основу которых составляют следующие звенья: профсоюзные органы, советы обучающихся, старостаты.

Представители органов самоуправления участвуют в мероприятиях разного уровня (включая конкурсные); проявляют высокую активность в проведении собственных мероприятий

К важным направлениям профессионального воспитания университет относит работу студенческих отрядов (сельскохозяйственные, специализированные, строительные, отряды проводников, сервисные отряды, отряд вожатых, волонтерские отряды и др.) Бойцы студенческих отрядов университета традиционно принимают

участие не только в организуемых для них мероприятиях, но и в городских патриотических, экологических и иных акциях: всероссийская акция «Бессмертный полк»; региональная акция «Экологический десант»; городские акции по благоустройству территорий г. Омска; спартакиада студенческих отрядов и др.

С целью построения личностно-творческой траектории успешности обучающегося, оценки собственных достижений студентами формируется Портфолио, что является важной составляющей рейтинга будущего специалиста на рынке труда.

6.2. Характеристика обеспечения социально-бытовых условий

6.2.1. Университет полностью отвечает лицензионным требованиям и требованиям Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» по наличию материально-технической базы и социально-бытовых условий для осуществления образовательной деятельности обучающихся в части проживания, питания, медицинского обслуживания, а также другим условиям для охраны здоровья обучающихся (включая возможность заниматься спортом).

В структуре университета имеются 17 студенческих общежитий, которые на 100% обеспечивают потребность нуждающихся в общежитиях студентов. Студентам-сиротам места в общежитиях предоставляются бесплатно.

Кроме того, университет располагает развитой инфраструктурой: два студенческих городка в городе Омске и один в городе Тара. Кроме того, развитая структура студенческих городков располагает комбинатами питания с разветвленной сетью буфетов, библиотеками, спортивным комплексом, студенческим дворцом культуры, магазинами, ботаническим садом, дендропарком и др.

Медицинское обслуживание студентов организовано по договорам с Поликлиниками №1, №4 и №14. Кроме того, имеются медицинские пункты, в которых проводятся ежегодные медицинские осмотры и вакцинации, по результатам которых оформляются «Паспорта Здоровья».

6.2.2. В распоряжении творчески одаренных студентов, преподавателей и художественных коллективов имеется база студенческого дворца культуры (СДК), которая оснащена всем необходимым оборудованием. Площадь здания СДК составляет 3920,5 кв.м и включает в себя зрительный зал на 672 места, актовый паркетный зал, фойе, гардероб, костюмерную, репетиционные помещения.

Структурные подразделения университета (ИВМиБ, Тарский филиал, УКАБ) также имеют актовые залы.

6.2.3. В вузе созданы условия для занятий спортом: действует спортивный комплекс (СК) на территории студгородка №1, спортивно-оздоровительный комплекс (СОК) и помещение, приспособленное для занятий физической культурой и спортом (в УКАБ) на территории студгородка №2, которые включают спортивные сооружения закрытого и открытого типа, спортивные плоскостные сооружения.

СК включает: два игровых спортивных зала, гиревой зал, зал классической борьбы, тренажерный зал, плоскостные спортивные сооружения – футбольное поле, поля для мини-футбола, волейбольную площадку, беговую легкоатлетическую дорожку, секторы для метаний и прыжков, биатлонное стрельбище, баскетбольную площадку, лыжную базу.

СОК ИВМиБ университета включает: бассейн (25×11,5 м), универсальный зал (тренажерный зал, зал восточных единоборств, зал бокса), специализированный зал гимнастики и лечебной физической культуры, два игровых спортивных зала.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОПОП ВО

7.1. Оценка качества освоения образовательной программы

В соответствии с ФГОС ВО и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по каждой дисциплине и практике устанавливаются учебным планом, рабочими программами дисциплин и практик.

Требования к содержанию, объему и структуре аттестационных испытаний устанавливаются программой государственной итоговой аттестации. Требования к процедуре проведения государственных аттестационных испытаний устанавливаются Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, программам специалитета в ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся университет создает фонды оценочных средств.

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

7.2. Качество подготовки обучающихся обеспечивается в соответствии со следующими нормативно-методическими документами:

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;

- Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам при сочетании различных форм обучения в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ высшего образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности обучающихся по индивидуальным учебным планам, в том числе ускоренного обучения, в пределах осваиваемых образовательных программ среднего профессионального и высшего образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение о порядке индивидуального учета результатов освоения обучающимися основных образовательных программ, реализуемых в университете, и поощрений обучающихся, хранения в архивах информации об этих результатах и поощрениях на бумажных и (или) электронных носителях;
- Порядок зачета ФГБОУ ВО Омский ГАУ результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность;
- Порядок освоения элективных дисциплин (дисциплин по выбору) в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Порядок освоения факультативных дисциплин в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Порядок проведения промежуточной и государственной итоговой аттестации с применением дистанционных образовательных технологий при реализации основных профессиональных образовательных программ в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение о контактной работе обучающихся с научно-педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательных программ на иных условиях, в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение о порядке применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий по образовательным программам в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
- Положение об организации и порядке проведения занятий по дисциплинам (модулям) по физической культуре и спорту в ФГБОУ ВО Омский ГАУ по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета;

– Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в ФГБОУ ВО Омский ГАУ;
Положение о режиме занятий обучающихся по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры и программам среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ.

8. ОРГАНИЗАЦИЯ ИНКЛЮЗИВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется университетом с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья обучающихся. Процесс обучения обучающихся с ОВЗ осуществляется на основе ОПОП, адаптированной, при необходимости, для обучения конкретной категории обучающихся. Содержание образования и условия организации обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида. Перевод обучающихся на адаптированную ОПОП осуществляется только по личному заявлению обучающегося.

Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ в университете предусматривается:

возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей);

возможность индивидуального сопровождения и консультирования обучающихся по организационным и учебным вопросам;

определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда);

проведение текущей, промежуточной и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости лицу с ОВЗ может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене;

разработка при необходимости индивидуальных учебных планов для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

подбор и разработка учебных материалов в электронных формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

предоставление специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования и услуг ассистента;

особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура и спорт» (студентам-инвалидам предлагаются задания и специальный комплекс упражнений для самостоятельного физического совершенствования, для студентов с ограниченными возможностями здоровья проводятся занятия в специальных (медицинских) группах с доступной физической нагрузкой, учитывающей особенности каждого студента);

методическая работа с преподавателями;

организация внеучебной (воспитательной) работы с обучающимися (возможность посещать спортивные секции, творческие кружки и коллективы, заниматься волонтерской и общественной деятельностью);

оказание содействия обучающимся с ОВЗ в организации отдыха и трудоустройства. Процесс обучения лиц с ОВЗ может осуществляться как в общих инклюзивных группах, так и по индивидуальному плану (по необходимости).

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

В университете широко используется электронная информационная образовательная среда, обеспечивающая доступ к учебным материалам, электронным информационным и образовательным ресурсам библиотеки. Посредством ЭИОС студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте университета курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

С целью успешной адаптации обучающихся разных категорий разработана и реализуется Программа индивидуальной реабилитации обучающегося ФГБОУ ВО Омский ГАУ с ограниченными возможностями здоровья.

В рамках программы социальной и учебной адаптации для обучающихся первых курсов университета (адаптационный практикум) психолог университета проводит коммуникативные тренинги, в ходе которых выявляются проблемные точки адаптации, даются рекомендации кураторам по работе с данной категорией обучающихся.

Отделом содействия трудоустройству и поддержки профессиональной карьеры выпускников проводятся индивидуальные консультации с обучающимися из числа инвалидов и лицами с ограниченными возможностями здоровья по вопросам трудоустройства, им оказывается помощь в трудоустройстве и закреплению на рабочих местах. При необходимости сотрудниками юридического отдела, оказывается консультационная помощь данной категории обучающихся.

9. СООТВЕТСТВИЕ СФОРМУЛИРОВАННЫХ В ОПОП ВО ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ЕЕ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ СТАНДАРТАМ

В соответствии с реализацией основных требований законодательства РФ в области внедрения профессиональных стандартов, в университете идет работа по актуализации основных образовательных программ с учетом принимаемых профессиональных стандартов по направлению установления соответствия ФГОС, ОПОП и ПС и сопряжения их разделов, а также по актуализации ОПОП в соответствии с требованиями рынка труда.

Выпускающей кафедрой продуктов питания и пищевой биотехнологии совместно с предприятиями-работодателями, на кадровые потребности которых ориентирована образовательная программа, определены наиболее значимые трудовые функции (в соответствии с профессиональными компетенциями ФГОС ВО), которые должен выполнять специалист на предприятии (Приложение Г).

Перечень формируемых программой профессиональных компетенций, учебный план, календарный график, учебно-методический комплекс согласованы с работодателями (организациями, на кадровые потребности которых ориентирована образовательная программа) (Приложение Д).

Для организации, развития и усиления практического обучения обучающихся, научно-педагогическими работниками университета, участвующими в реализации образовательной программы, в рамках дисциплин ориентированных на формирование профессиональных компетенций формируются фонды оценочных средств на основе реальных профессиональных ситуаций.

Справка о наличии в учебно-методических материалах кейсов, разработанных на основе реальных профессиональных ситуаций

Дисциплины, в рамках которых формируется компетенция	Профессиональные компетенции, формируемые программой	Наименование кейса
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	ПК-1; ПК-4; ПК-9; ПК-10; ПК-18; ПК-20; ПК-27	Кейсы, вынесенные на текущий и промежуточный контроль по направлению подготовки
Технологическое оборудование отрасли	ПК-2; ПК-7; ПК-12; ПК-20; ПК-27	
Проектирование предприятий отрасли	ПК-12; ПК-20; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27	
Производственный контроль на предприятиях отрасли	ПК-1; ПК-3; ПК-8	

*комплект кейсов представлен в ФОС дисциплин

Разработчики ОПОП ВО:

Кандидат технических наук, доцент,
заведующий кафедрой продуктов
питания и пищевой биотехнологии



С.А. Коновалов

Кандидат технических наук, доцент
кафедры продуктов питания и пищевой
биотехнологии



Е.С. Гришина

Директор по качеству
ОАО «Хлебодар»



О.А. Агеева

**Программа формирования компетенций по ОПОП высшего образования - программы бакалавриата
Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий"**

Программа формирования компетенции						
ОК-1 - способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.01 История	1/1	закономерности, факторы, основные этапы развития исторического процесса; специфику исторического развития России в контексте мировой истории	осуществлять анализ исторических событий, ориентироваться в окружающей социальной действительности, применять исторические понятия, знание закономерностей исторического процесса для анализа явлений профессиональной сферы	навыками получения, обработки и оценки источников информации	Вопросы экзаменационного задания; устный опрос; презентация; коллоквиум	Экзамен
Б1.Б.02 Философия	3/2	понятия, категории, принципы и законы философии для формирования мировоззренческой позиции	применять категориальный аппарат для анализа мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем	навыками целостного подхода к анализу мировоззренческих, социально и личностно значимых философских проблем	Устный опрос; контрольная работа; тестирование; экзаменационные вопросы	Экзамен

Программа формирования компетенции						
ОК-2 - способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах						

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.04 Экономика	2/2	основные экономические положения, методы и проблемы и способы их решения	применять экономическую терминологию, понятия и основные экономические категории	использования экономических моделей для анализа экономической ситуации	Предэкзаменационный тест; Теоретические вопросы экзаменационного задания; Презентация/ доклад	Экзамен

Б1.В.02 Экономика и управление предприятием	7/5	основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах	анализировать современные социально-экономические процессы	методиками расчета и анализа основных экономических показателей, характеризующих деятельность хозяйствующих субъектов, и показателей экономической эффективности деятельности перерабатывающих предприятий	Тест. Доклады-презентации на семинаре. Расчеты в рабочей тетради. Опрос. Курсовая работа	Экзамен, сдача курсовой работы
ФТД.В.02 Управление проектами	5/3	основные экономические положения, методы и проблемы и способы их решения	применять экономическую терминологию, понятия и основные экономические категории в своей профессиональной деятельности	использования экономических моделей для анализа экономической ситуации	Тестирование, опрос, реферат	Зачет

Программа формирования компетенции

ОК-3 - способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.03 Иностранный язык	1,2/1,2	фонетические, орфографические нормы, лексико-грамматический минимум, характерный для повседневного общения на иностранном языке; культурные традиции стран изучаемого языка лексико-грамматические явления и стилистические нормы изучаемого языка, характерные для устной и письменной коммуникации в социально-бытовой сфере общения; приемы получения и анализа информации из источников на иностранном языке	использовать речевые средства (лексические, грамматические, стилистические) для решения коммуникативных задач в ситуациях социально-бытового общения на иностранном языке; обобщать и анализировать информацию из источников на иностранном языке	устной и письменной речи на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; навыками работы с различными информационными источниками и презентации результатов на иностранном языке	Входной тест; устный опрос; индивидуальное задание; контрольная работа; итоговый тест контрольная работа (для обучающихся заочной формы обучения)	Зачет, экзамен

ФТД.В.01 Основы межкультурной коммуникации	3/2	основные характеристики и функции культуры; формы межкультурной коммуникации	применять теорию межкультурной коммуникации в межличностном и профессиональном общении на иностранном языке	навыками оциально-психологических основ межкультурной коммуникации	Опрос	Зачет
--	-----	--	---	--	-------	-------

Программа формирования компетенции						
ОК-4 - способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.02 Философия	3/2	основные виды общения, принципы работы в коллективе	отбирать и организовывать коммуникативные средства в соответствии со спецификой деятельности коллектива	навыками ведения дискуссии, полемики, диалога, готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе	Устный опрос; контрольная работа; тестирование; экзаменационные вопросы	Экзамен

Программа формирования компетенции						
ОК-5 - способность к самоорганизации и самообразованию						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.02 Философия	3/2	особенности и тенденции современного социального и культурного развития общества	принимать профессиональные решения в с учетом их социальных последствий	навыками самостоятельного принятия с учетом их социальных последствий	Устный опрос; контрольная работа; тестирование; экзаменационные вопросы	Экзамен
Б1.Б.05 Высшая математика	1,2/1,1	структуру самосознания, его роль в жизнедеятельности личности; виды самооценки, уровни притязаний, их влияния на результат образовательной, профессиональной деятельности: этапы профессионального становления личности	самостоятельно оценивать роль новых знаний, навыков и компетенций в образовательной, профессиональной деятельности; самостоятельно оценивать необходимость и возможность социальной, профессиональной адаптации; планировать и осуществлять свою деятельность с учетом результатов ее анализа	навыками познавательной и учебной деятельности, навыками разрешения проблем; навыками поиска методов решения практических задач, применению различных методов познания; формами и методами самообучения и самоконтроля	Опрос, типовой расчет, тестирование, контрольная работа Теоретические и практические вопросы экзаменационного задания Работа в малых группах	Зачет, экзамен

Б1.Б.07 Физика	2,3/2,2	понятийный аппарат, законы и концепции фундаментальных разделов классической и современной физики	применять знания по физике при изучении других специальных дисциплин	навыками обращения с лабораторным оборудованием и приборами в лаборатории физики, проведения физического эксперимента в соответствии с современными методиками	Тестовые задания, коллоквиум, контрольная работа, реферат, индивидуальное задание, конспект Предэкзаменационный тест, экзаменационное задание	Зачет, экзамен
Б1.Б.08 Органическая химия	2/2	состав, нахождение и выстраивать подсистемы и элементы в наилучшем порядке, возможном для данных условий	четко планировать последовательность выполнения действий на перспективу	способностью использовать источники информации различного направления	Тестирование; контрольные вопросы рубежного контроля; реферат; индивидуальное задание; контрольная работа для обучающихся заочной формы обучения; теоретические вопросы экзаменационного задания, практические задачи экзаменационного задания	Экзамен
Б1.В.ДВ.01.01 История науки и производства пищи	2/1	государственную политику России в области здорового питания; основные теории и концепции питания	анализировать любую систему питания или диету на её соответствие концепции рационального питания	навыками подготовки электронных презентаций	Учебное портфолио; электронная презентация; опрос; выступления на семинарских занятиях	Зачет
Б1.В.ДВ.01.02 Состояние и перспективы развития АПК Омской области	2/1	государственную политику России в области АПК; содержание основных понятий АПК	анализировать уровень развития АПК в субъекте	навыками подготовки электронных презентаций	Учебное портфолио; электронная презентация; опрос; выступления на семинарских занятиях	Зачет

Программа формирования компетенции						
ОК-6 - способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.04 Экономика	2/2	основы теории собственности, государственного регулирования экономики	исследовать и учитывать тенденции в развитии государственного механизма	применения инструментов государственного регулирования экономики	Предэкзаменационный тест; Теоретические вопросы экзаменационного задания; Презентация/ доклад	Экзамен
Б1.В.01 Правоведение	4/2	основные принципы и положения трудового, гражданского и административного законодательства Российской Федерации, основополагающие законы, правовые акты, правила и нормы	планировать и осуществлять свою деятельность с учетом правового анализа	применения основных принципов и положений трудового, гражданского и административного законодательства Российской Федерации, основополагающих законов, правовых актов, правил и норм	Тест; реферат, устный опрос, конспект	Зачет

Б1.В.ДВ.02.01 Управление качеством	7/4	об общеправовых мерах, проводимых при организации входного, операционного и т.д. контроля качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов, готовой продукции	разрабатывать мероприятия для организации контроля производства, проведения испытаний и анализа продукции	навыками анализа полученной информации, а также способен предугадывать результат качества готовой продукции из растительного сырья	Опрос, тестирование, презентация	Зачет
Б1.В.ДВ.02.02 Правовое регулирование предпринимательской деятельности	7/4	основные принципы и положения трудового, гражданского и административного законодательства Российской Федерации, основополагающие законы, правовые акты, правила и нормы	планировать и осуществлять свою деятельность с учетом правового анализа	применения основных принципов и положений трудового, гражданского и административного законодательства Российской Федерации, основополагающих законов, правовых актов, правил и норм	Тестирование, реферат, устный опрос, конспект	Зачет

Программа формирования компетенции

ОК-7 - способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.17 Физическая культура и спорт	1,2,3,4/1	научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни	использовать средства и методы физического воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового образа и стиля жизни	средствами и методами укрепления индивидуального здоровья, физического самосовершенствования, ценностями физической культуры личности для успешной социально-культурной и профессиональной деятельности	Тестирование, реферат, опрос, практическая работа, расчетно-аналитическая работа, контрольная работа (для обучающихся заочной формы)	Зачет
Б1.В.15 Элективные курсы по физической культуре и спорту	1,2,3,4,5,6/1	принципы и закономерности воспитания и совершенствования физических качеств	поддерживать и совершенствовать основные физические качества в процессе занятий физическими упражнениями в избранном виде спорта	владеть практическими навыками специальной физической подготовки в избранном виде спорта	Тесты физической подготовленности Опрос, Контрольная работа для обучающихся заочной формы обучения	Зачет

Программа формирования компетенции						
ОК-8 - способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.10 Тепло- и хладотехника	4/2	приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций при эксплуатации тепловых и холодильных установок	применять приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций при эксплуатации тепловых и холодильных установок	навыками оказания первой помощи, и защиты в условиях чрезвычайных ситуаций при эксплуатации тепловых и холодильных установок	Предэкзаменационный тест; Теоретические вопросы экзаменационного задания; Реферат; контрольная работа; опрос	Экзамен
Б1.Б.11 Электротехника и электроника	3/2	приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций при эксплуатации электрического оборудования	применять приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций при эксплуатации электрического оборудования	навыками оказания первой помощи, и защиты в условиях чрезвычайных ситуаций при эксплуатации электрического оборудования	Тестирование, лабораторные работы, практические задания; опрос	Зачет
Б1.Б.12 Безопасность жизнедеятельности	6/3	приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	оказывать первую помощь	основными методами первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Тестирование, теоретические вопросы экзаменационного задания, индивидуальное задание, контрольная работа, опрос, конспект	Экзамен

Программа формирования компетенции						
ОК-9 - способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.03 Иностранный язык	1,2/1,2	фонетические, орфографические нормы, лексико-грамматический минимум, характерный для повседневного общения на иностранном языке; культурные традиции стран изучаемого языка лексико-грамматические явления и стилистические нормы изучаемого языка, характерные для устной и письменной коммуникации в социально-бытовой сфере общения; приемы получения и анализа информации из источников на иностранном языке	использовать речевые средства (лексические, грамматические, стилистические) для решения коммуникативных задач в ситуациях социально-бытового общения на иностранном языке; обобщать и анализировать информацию из источников на иностранном языке	устной и письменной речи на иностранном языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; навыками работы с различными информационными источниками и презентации результатов на иностранном языке	Входной тест; устный опрос; индивидуальное задание; контрольная работа; итоговый тест контрольная работа (для обучающихся заочной формы обучения)	Зачет, экзамен

Программа формирования компетенции

ОПК-1 - способность 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

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.06 Информатика	1/1	правила сетевого этикета; понятие информации, информационного общества, количества и объема информации, методы кодирования информации; основные требования информационной безопасности	вести поиск информации в сетевых базах данных (сайты организаций, предприятий в России и за рубежом; рассылка по электронной почте); использовать антивирусные программные средства, программы архивирования и резервного копирования данных	навыками поиска, анализа, синтеза, оценки профессионально- значимой информации; создания, редактирования, форматирования текстовых документов (рефератов, эссе, домашних заданий, контрольных работ, отчетов по лабораторным работам, презентаций); борьбы с вредоносными программами; архивирования, защиты информации; использования в своей информационной деятельности бесплатных услуг и сервисов сети Интернет; использования облачных технологий	Тестирование, контрольная работа, Предэкзаменационный тест; Теоретические вопросы экзаменационного задания; Устный опрос; контрольная работа (для заочной формы обучения)	Экзамен
Б1.Б.15 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	7/4	современные информационные технологии, сущность работы сетей	работать с современными средствами оргтехники	использования компьютера как средства управления информацией	Тестирование; Теоретические вопросы экзаменационного задания, практические задания, контрольная работа (для заочной формы обучения)	Экзамен

Программа формирования компетенции

ОПК-2 - способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.09 Биохимия	3/2	биохимическое обоснование для разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	обосновывать разработку мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	навыками биохимического обоснования для разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания	Тестирование; теоретические вопросы экзаменационного задания; теоретические вопросы к семинарским занятиям и лабораторным занятиям; лабораторные работы; контрольная работа (для заочной формы обучения), электронная презентация / доклад (для студентов очной формы обучения)	Экзамен
Б1.Б.13 Процессы и аппараты пищевых производств	4/3	технологии производства продуктов питания из растительного сырья	корректировку теплотехнических характеристик при изменении технологических процессов	навыками расчета технических показателей работы оборудования	Опрос, тестирование, курсовой проект	Экзамен, защита курсового проекта
Б1.Б.14 Пищевая химия	3/3	проблемы снабжения человечества пищей и пути их развития; нормы потребления основных продуктов питания и пищевых веществ; сущность процесса питания, принципы и условия рационального питания; явления, протекающие в продуктах при технологической обработке	определять товарную, пищевую, биологическую, энергетическую ценность; оценить доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов;	навыками работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов	Тестирование; теоретические вопросы к семинарским и лабораторным занятиям, опрос, расчетная и лабораторные работы	Зачет с оценкой
Б1.Б.16 Введение в технологию продуктов питания	4/2	методику составления плана мероприятий направленных на совершенствование технологии продуктов питания на основе растительного сырья	составлять технологические схемы, производить расчеты пищевой, энергетической и биологической ценности продуктов питания из растительного сырья с целью их обогащения функциональными пищевыми ингредиентами	организации мероприятий связанных с совершенствованием технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на основе оценки и корректировки качества поступающего основного и дополнительного сырья	Билеты для входного и текущего контроля знаний студентов Билеты для рубежного контроля знаний студентов Реферат Отчет о выполнении лабораторной работы Заключительное тестирование	Экзамен

Б1.В.06 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	5,6,7/3,4,5	технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов из растительного сырья	навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Предэкзаменационный тест; теоретические вопросы экзаменационного задания; электронная презентация; расчетная работа; составление технологической карты; опрос; контрольная работа (для заочной формы обучения); курсовой проект	Экзамен, защита курсового проекта
Б1.В.10 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	7/5	обоснование необходимости и принципы использования технологических улучшителей и пищевых добавок	обосновывать выбор пищевых добавок	навыками применения теоретических знаний по использованию пищевых добавок в конкретных производственных условиях и подбора наиболее адекватных пищевых добавок для улучшения качества готовой продукции	Теоретические вопросы к семинарским занятиям; реферат; опрос; тестирование; лабораторные работы	Зачет
Б1.В.ДВ.05.01 Технология мучных кондитерских изделий	6/5	физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий мучных кондитерских изделий; технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства мучных кондитерских изделий	навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства мучных кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания	Зачет
Б1.В.ДВ.05.02 Технология сахаристых кондитерских изделий	6/5	физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок. технологические аспекты их использования с учетом особенностей, состава и технологий сахаристых кондитерских изделий; технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства сахаристых кондитерских изделий; разрабатывать технологические схемы производства сахаристых кондитерских изделий	навыками разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства сахаристых кондитерских изделий; методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания	Зачет

Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6/4	сущность технологии производства продуктов питания из растительного сырья	подбирать технологические операции и режимы при производстве продуктов питания из растительного сырья	навыками разработки технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья	Отчет по практике	Защита отчета по практике (зачет с оценкой)
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	8/5	требования к технологическим процессам производства продуктов питания из растительного сырья	оценивать эффективность технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	навыками разработки и совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Отчет по практике	Защита отчета по практике (зачет с оценкой)

Программа формирования компетенции

ПК-1 - способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.14 Пищевая химия	3/3	основные характеристики пищевых продуктов (товарная, пищевая, биологическая, энергетическая ценность, доброкачественность и усвояемость пищевых продуктов)	определять основной химический состав пищевых продуктов	проведения испытаний по определению основного химического состава пищевых продуктов	Тестирование; теоретические вопросы к семинарским и лабораторным занятиям, опрос, расчетная и лабораторные работы	Зачет с оценкой
Б1.Б.16 Введение в технологию продуктов питания	4/2	основные процессы, протекающие при производстве и хранении различных видов пищевых продуктов, принципы формирования свойств полуфабрикатов и качества готовых изделий. основные механические, гидромеханические химические, тепловые, массообменные и биологические процессы, лежащие в основе технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	разбираться в сущности химических, биохимических, микробиологических, коллоидных и других процессов, протекающих при хранении и переработки растительного сырья, изменить технологический процесс с целью его оптимизации и совершенствования, находить пути повышения эффективности технологических процессов и рационального использования сырьевых ресурсов	современными методами исследований и навыками работы на современном оборудовании при практическом изучении общих процессов технологии продуктов растительного происхождения	Билеты для входного и текущего контроля знаний студентов Билеты для рубежного контроля знаний студентов Реферат Отчет о выполнении лабораторной работы Заключительное тестирование	Экзамен

Б1.В.06 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	5,6,7/3,4,5	Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья	анализировать свойства сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	навыками проведения стандартных испытаний по определению качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Предэкзаменационный тест; теоретические вопросы экзаменационного задания; электронная презентация; расчетная работа; составление технологической карты; опрос; контрольная работа (для заочной формы обучения); курсовой проект	Экзамен, защита курсового проекта
Б1.В.10 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	7/5	основные свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции, ресурсо- и энергосбережение технологических процессов; физико-химические основы и общие принципы переработки сырья с использованием пищевых добавок	уметь пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по технологическим улучшителям и пищевым добавкам; оценивать целесообразность применения пищевых добавок и улучшителей в промышленности, общественном питании и оздоровительных программах; оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок и улучшителей; контролировать адекватность сопровождающей документации на пищевые добавки и улучшители	работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов	Теоретические вопросы к семинарским занятиям; опрос, тестирование, реферат, лабораторные работы	Зачет
Б1.В.11 Производственный контроль на предприятиях отрасли	7/5	основные свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции	определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	практическими навыками анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	Рубежное тестирование; заключительное тестирование (по итогам освоения дисциплины); теоретические вопросы к практическим (семинарским) занятиям; опрос; лабораторные работы	Зачет с оценкой
Б1.В.14 Пищевая микробиология	3/3	основы микробиологического контроля на предприятиях отрасли; критерии безопасности и санитарные нормы качества продуктов из растительного сырья	проводить микробиологические исследования и оценивать качество растительного сырья, а также хлебулочных, макаронных и кондитерских изделий	определения технически полезной и вредной микрофлоры, санитарно-показательных микроорганизмов	Тестирование, индивидуальное собеседование, реферат, контрольная работа, лабораторные работы	Зачет с оценкой

Б1.В.ДВ.07.01 Физико-химические основы производства продуктов питания из растительного сырья	5/3	свойства сырья и полуфабрикатов; общие принципы производства продуктов питания из растительного сырья	анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готового продукта	навыками оптимизации технологического процесса с учетом свойств сырья и полуфабрикатов	Теоретические вопросы к семинарским занятиям; опрос Тестирование, реферат, лабораторные работы	Зачет
Б1.В.ДВ.07.02 Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	5/3	требования к обеспечению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при их расфасовке, упаковке и маркировке; основные правила приемки, подготовки к пуску в производство, хранения, а так же качественные показатели основного и дополнительного сырья; стандартные и дополнительные методы исследования свойств сырья; основные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; схемы анализа основных компонентов пищевых продуктов и современные методы контроля качества продуктов	на примере конкретных ситуаций применять общепринятые и специальные методы контроля сырья, полуфабрикатов хлебопекарного производства, готовой продукции; выполнять основные анализы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	организации работы производственной лаборатории; организации и контроля технологического процесса; методами и средствами теоретического и экспериментального исследования состава и свойств получаемых продуктов, полуфабрикатов и сырья; проведением стандартных испытаний по определению физико-химических, органолептических показателей свойств сырья, полуфабрикатов и готовых изделий; самостоятельно применять полученные знания и принятия решений для конкретных производственных задач с целью повышения качества готового продукта	Собеседование, лабораторные работы, практические задания, опрос, реферат	Зачет
Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	4/3	сырье и полуфабрикаты применяемые в производстве	выбирать сырье и полуфабрикаты для выработки продукции	определения качества сырья	Отчет по практике	Сдача отчета по практике (зачет с оценкой)
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6/4	состав и свойства сырья и полуфабрикатов	определять состав и свойства сырья и полуфабрикатов	навыками определения состава и свойств сырья и полуфабрикатов	Отчет по практике	Защита отчета по практике (зачет с оценкой)
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	8/5	влияние свойств сырья и полуфабрикатов на качество готовой продукции	определять свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции	навыками определения качества сырья и продукции	Отчет по практике	Защита отчета по практике (зачет с оценкой)

Программа формирования компетенции

ПК-2 - способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.10 Тепло- и хладотехника	4/2	прогрессивные методы подбора и эксплуатации оборудования при производстве продуктов питания	использовать знания подбора и эксплуатации теплового и холодильного оборудования при производстве продуктов питания	прогрессивными методами подбора и эксплуатации теплового и холодильного оборудования при производстве продуктов питания	Предэкзаменационный тест; Теоретические вопросы экзаменационного задания; Реферат; контрольная работа; опрос	Экзамен
Б1.Б.11 Электротехника и электроника	3/2	теоретические основы и прикладное значение, электротехника и электроники в объеме, необходимом для понимания технологии продуктов питания из растительного сырья	использовать знания и понятия электротехники и электроники в профессиональной деятельности	методами расчетов на основе знаний электротехники и электроники при проведении подбора и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Тестирование, лабораторные работы, практические задания, опрос	Зачет
Б1.Б.13 Процессы и аппараты пищевых производств	4/3	основные принципы работы технологического оборудования и его тепло-физические характеристики	делать правильные расчеты при изменении показателей тепловых и механических показателей	навыками управления работой технологического оборудования	Опрос, тестирование, курсовой проект	Экзамен, защита курсового проекта
Б1.В.07 Технологическое оборудование отрасли	6/4	знать методы подбора и эксплуатации технологии оборудования	использовать знания и использовать их при подборе и эксплуатации оборудования	владеть расчетами подбора оборудования. Составления графиков планово предупредительного ремонта ППР	Теоретические вопросы экзаменационного задания, практические задания, лабораторные работы, реферат, опрос, курсовой проект	Экзамен, защита курсового проекта
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6/4	технологическое оборудование применяемое при производстве продуктов питания из растительного сырья	подбирать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья	методами подбора технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Отчет по практике	Защита отчета по практике (зачет с оценкой)
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	8/5	методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продуктов питания из растительного сырья	методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья	Отчет по практике	Защита отчета по практике (зачет с оценкой)

Программа формирования компетенции

ПК-3 - способность владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.16 Введение в технологии продуктов питания	4/2	методы технохимического контроля качества сырья	обосновать требования к ведению технологического процесса и контроля за качеством продукции	современными методами технохимического контроля качества сырья	Билеты для входного и текущего контроля знаний студентов Билеты для рубежного контроля знаний студентов Реферат Отчет о выполнении лабораторной работы Заключительное тестирование	Экзамен
Б1.В.11 Производственный контроль на предприятиях отрасли	7/5	правила организации технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий	разрабатывать схемы технохимического контроля производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий; проводить оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий на предприятиях отрасли	Рубежное тестирование; заключительное тестирование (по итогах освоения дисциплины); теоретические вопросы к практическим (семинарским) занятиям; опрос; индивидуальное задание в виде составления схем технохимического контроля производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий; лабораторные работы	Зачет с оценкой
Б1.В.12 Аналитическая химия	1/1	основные химические и физико-химические методы анализа веществ, их сущность, теоретические основы и области применения	проводить простейший учебно-исследовательский эксперимент на основе владения основными приемами техники работ в лаборатории; выбрать оптимальный метод анализа для решения поставленной задачи, исходя из наличия в лаборатории приборов, реактивов, требуемой точности анализа и т.п.	практическими методами идентификации и количественного определения веществ с помощью физических, химических и физико-химических методов анализа	Теоретические вопросы заключительного тестирования (по результатам освоения дисциплины), контрольная работа; практические вопросы заключительного тестирования (по результатам освоения дисциплины), индивидуальное задание; опрос; выполнение лабораторных работ	Зачет с оценкой
Б1.В.ДВ.07.01 Физико- химические основы производства продуктов питания из растительного сырья	5/3	состав и свойства химических веществ растительного сырья и их роли в формировании качества пищевых продуктов из растительного сырья, явления, протекающие в растительном сырье при технологической обработке	организовать входной контроль качества поступаемого растительного сырья, контроль биохимических и физико- химических процессов, протекающих при выработке пищевых продуктов с целью предотвращения возникновения различных пороков, снижению потерь сырья и т.д.	навыками работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов	Теоретические вопросы к семинарским занятиям, опрос, тестирование, реферат, лабораторные работы	Зачет

Б1.В.ДВ.07.02 Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	5/3	стандартные и дополнительные методы контроля качества всего ассортимента изделий, вырабатываемых хлебопекарными предприятиями	применять методы анализа контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья, оценивать показатели безопасности сырья, полуфабрикатов, готовых изделий	организации работы по обеспечению качества продукции; применения полученных знаний на предприятиях отрасли	Собеседование; лабораторные работы, практические задания, опрос, реферат	Зачет
Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	4/3	необходимость теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	осваивать методы теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	начального освоения методов теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Отчет по практике	Сдача отчета по практике (зачет с оценкой)
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6/4	сущность теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	применять методы теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	применения методов теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Отчет по практике	Защита отчета по практике (зачет с оценкой)
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	8/5	методы теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	подбирать методы теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	составления схем теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Отчет по практике	Защита отчета по практике (зачет с оценкой)

Программа формирования компетенции

ПК-4 - способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.16 Введение в технологию продуктов питания	4/2	основные закономерности, лежащие в основе технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, основные свойства растительного сырья, определяющие характер и режимы процессов технологической обработки	применять знания в области производства и переработки растительного сырья для понимания технологического процесса производства хлеба, макаронных и кондитерских изделий	специализированными знаниями в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Билеты для входного и текущего контроля знаний студентов Билеты для рубежного контроля знаний студентов Реферат Отчет о выполнении лабораторной работы Заключительное тестирование	Экзамен

Б1.В.06 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	5,6,7/3,4,5	технологии производства продуктов питания из растительного сырья	применять: знания в области производства и переработки растительного сырья для понимания технологического процесса производства хлеба, макаронных и кондитерских изделий	современными способами проведения технологического процесса для освоения профильных технологических дисциплин	Предэкзаменационный тест; теоретические вопросы экзаменационного задания; электронная презентация; расчетная работа; составление технологической карты; опрос; контрольная работа (для заочной формы обучения); курсовой проект	Экзамен, защита курсового проекта
Б1.В.10 Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	7/5	принципы классификации и кодирования технологических улучшителей и пищевых добавок; процедуру регистрации технологических улучшителей и пищевых добавок	объяснить назначение каждой пищевой добавки, присутствующей в конкретном продукте	владеть методиками оценки качества и безопасности технологических улучшителей и пищевых добавок	Теоретические вопросы к семинарским занятиям; опрос; контрольная работа; лабораторные работы	Зачет
Б1.В.ДВ.06.01 Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий	5/4	оптимальные и рациональные технологические режимы работы оборудования; ускоренные технологии приготовления теста для хлеба и хлебобулочных изделий; виды нетрадиционного сырья, биологическая роль, преимущества того или иного источника-сырья; технологию производства хлебобулочных изделий	производить необходимые расчеты технологического процесса с использованием САПР	разрабатывать технологические процессы, характеризующиеся отсутствием вредных веществ	Опрос; Реферат Коллоквиум Контрольная работа	Зачет
Б1.В.ДВ.06.02 Технология муки и хлебопекарных дрожжей	5/4	требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой продукции; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; технологию производства продуктов питания из растительного сырья	проводить анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться современными методами контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; использовать знания в технологии производства и переработки растительного сырья для понимания технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья	терминологией, определениями и положениями изучаемой дисциплины; способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин; современными способами проведения технологического процесса для освоения профильных технологических дисциплин	Реферат учебное портфолио, опрос, лабораторные работы, практические задания	Зачет
Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	4/3	связь знаний в области производства продуктов питания из растительного сырья с профильными дисциплинами	соотносить знания в области производства продуктов питания из растительного сырья с материалом профильными дисциплинами	вычленения знаний в области производства продуктов питания из растительного сырья необходимых для изучения профильных дисциплин	Отчет по практике	Сдача отчета по практике (зачет с оценкой)

Программа формирования компетенции

ПК-5 - способность 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

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.05 Высшая математика	1,2/1,1	фундаментальные разделы математики и применяет их в мыслительной деятельности, понимает как использовать полученную информацию при решении математических задач, а также при решении задач прикладного характера	использовать знания полученные при изучении фундаментальных разделов математики при решении математических задач, делать логически верные умозаключения; умеет решать задачи прикладного характера	культурой мышления и способен применять полученную информацию в научно-исследовательской и производственно-технологической деятельности	Опрос, типовой расчет, тестирование, контрольная работа Теоретические и практические вопросы экзаменационного задания Работа в малых группах	Зачет, экзамен
Б1.Б.07 Физика	2,3/2,2	основы физических явлений и законов; современную научную аппаратуру; обладать готовностью к проведению экспериментальных исследований	использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики для освоения физических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	проведения экспериментальных исследований, приемами работы с физическими измерительными приборами	Тестовые задания, коллоквиум, контрольная работа, реферат, индивидуальное задание, конспект Предэкзаменационный тест, экзаменационное задание	Зачет, экзамен
Б1.Б.08 Органическая химия	2/2	фундаментальные разделы органической химии в объеме, необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических, физико-химических, химических, биохимических процессов с целью освоения технологий продуктов питания из растительного сырья	использовать базовые знания в области естественнонаучных дисциплин для производства продуктов питания из растительного сырья	основами использования фундаментальных знаний в области органической химии, навыками проведения теоретических и экспериментальных исследований в области переработки растительного сырья	Тестирование; контрольные вопросы рубежного контроля; реферат; индивидуальное задание; контрольная работа для обучающихся заочной формы обучения; теоретические вопросы экзаменационного задания, практические задачи экзаменационного задания	Экзамен
Б1.Б.09 Биохимия	3/2	знать роль в питании и обмен аминокислот, белков, углеводов, жиров, витаминов и минеральных элементов	использовать свойства биологических систем при решении профессиональных задач	навыками работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов	Тестирование; теоретические вопросы экзаменационного задания; теоретические вопросы к семинарским занятиям и лабораторным занятиям; лабораторные работы; опрос; контрольная работа (для заочной формы обучения), электронная презентация / доклад (для студентов очной формы обучения)	Экзамен

Б1.Б.10 Тепло- и хладотехника	4/2	физическую сущность и математическое описание, теплофизических процессов	использовать физическую сущность и математическое описание, теплофизических процессов	знаниями физической сущности и математического описания, теплофизических процессов	Предэкзаменационный тест; Теоретические вопросы экзаменационного задания; контрольная работа; опрос	Экзамен
Б1.Б.14 Пищевая химия	3/3	характеристику основных пищевых нутриентов и их свойства; явления, протекающие в продуктах при технологической обработке; основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции; медико-биологические требования	определять закономерности превращения макро- и микронутриентов при хранении и переработке сырья	освоение практических методов анализа и исследований пищевых систем, компонентов, добавок	Тестирование; теоретические вопросы к семинарским и лабораторным занятиям, опрос, расчетная и лабораторные работы	Зачет с оценкой
Б1.В.03 Основы общей и неорганической химии	1/1	фундаментальные разделы общей химии, в т.ч. химические системы, химическую термо-динамику и кинетику, процессы коррозии и методы борьбы с ними, реакционную способность веществ; химическую идентификацию	использовать знания в областях химии для освоения теоретических основ и практики при решении задач в сфере АПК	навыками выполнения основных химических лабораторных операций	Тестирование, теоретические вопросы экзаменационного задания, практические задачи экзаменационного задания, опрос; выполнение лабораторных работ, контрольная работа (для заочной формы обучения)	Экзамен
Б1.В.05 Молекулярно-биологические основы биотехнологии	2/2	закономерности хранения, передачи и реализации генетической информации, принципы геномной инженерии	использовать свойства биологических систем при решении профессиональных задач	навыками подготовки устных, реферативных сообщений и презентаций	Тестирование, теоретические вопросы к семинарским занятиям, подготовка устных сообщений и презентаций, контрольная работа, опрос	Зачет с оценкой
Б1.В.12 Аналитическая химия	1/1	фундаментальные разделы аналитической химии, в т.ч. основы качественного и количественного анализа	работать с химическими реактивами, лабораторным химическим оборудованием; производить расчеты, связанные с установлением качественного и количественного состава соединений; оформлять результаты экспериментальных и теоретических работ, формулировать выводы	навыками выполнения основных химических лабораторных операций; методами корректной оценки погрешностей при проведении химического эксперимента	Теоретические вопросы заключительного тестирования (по результатам освоения дисциплины), контрольная работа; практические вопросы заключительного тестирования (по результатам освоения дисциплины), индивидуальное задание; опрос; выполнение лабораторных работ	Зачет с оценкой

Б1.В.14 Пищевая микробиология	3/3	систематику и биологические свойства основных групп микроорганизмов, оказывающих влияние на качество продуктов из растительного сырья; принципы их культивирования; теоретические основы взаимодействия микробов друг с другом в природе и в процессе выработки продуктов	культивировать микроорганизмы и изучать их свойства; оценивать производственные качества технически полезных микроорганизмов	техникой микробиологических исследований (методами микроскопирования, составления и стерилизации питательных сред, выделения чистых культур микроорганизмов, определения видов микроорганизмов, их количественного учёта и анализа продуктов метаболизма)	Тестирование, индивидуальное собеседование, реферат, контрольная работа, лабораторные работы	Зачет с оценкой
Б1.В.ДВ.03.01 Ферменты: структура, свойства и применение	5/4	способы получения ферментных препаратов, и использование их в биотехнологических процессах, химическую природу, свойства и механизм действия ферментов	регулировать действие энзимов путём использования физико-химических и технологических факторов	проведения испытаний по определению качества ферментных препаратов и оценки их активности, работы с отдельными приборами в лаборатории исследования качества пищевых продуктов	Тестирование, теоретические вопросы к семинарским и лабораторным занятиям, опрос, доклад, контрольная работа, лабораторные работы	Зачет с оценкой
Б1.В.ДВ.03.02 Научные основы микробного синтеза	5/4	организацию биотехнологических процессов; инженерные основы биотехнологии и аппаратное оформление процессов выращивания микроорганизмов с целью получения метаболитов; типовые схемы промышленных способов получения важнейших продуктов биотехнологии; биохимические закономерности микробного синтеза	использовать знания о потребности микроорганизмов в веществах, закономерностях роста и развития при различных способах культивирования; использовать биохимические закономерности микробного синтеза для управления промышленными процессами	выделения чистых культур микроорганизмов, целевых продуктов метаболизма; приёмами подготовки клетки для энзиматических исследований; определения биомассы микробной культуры и идентификации микроорганизмов по культуральным и морфологическим признакам; владеть методами контроля за процессами ферментации и управления биореактором; иметь навыки исследования продуктов метаболизма микроорганизмов	Контрольная работа Реферат Заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплины); Лабораторные работы Глоссарий	Зачет с оценкой
Б1.В.ДВ.07.01 Физико-химические основы производства продуктов питания из растительного сырья	5/3	основные физико-химические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья	использовать в технологии продуктов питания основные физико-химические процессы, происходящие при производстве продуктов питания из растительного сырья	навыками использования в технологии продуктов питания основных физико-химических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	Теоретические вопросы к семинарским занятиям, опрос, тестирование, реферат, лабораторные работы	Зачет
Б1.В.ДВ.07.02 Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	5/3	физико-химические, биохимические, микробиологические и теплофизические свойства продуктов и их роль и влияние на качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	использовать знания химических, физико-химических, биохимических микробиологических показателей при исследовании свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	применения знаний физики, химии, биохимии, математики при исследовании свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Собеседование; лабораторные работы, практические задания, опрос, реферат	Зачет

Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	4/3	физическую, химическую, биохимическую, математическую сущность процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	использовать знания физики, химии, биохимии, математики для освоения процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья	анализа процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья с позиций физики, химии, биохимии, математики	Отчет по практике	Сдача отчета по практике (зачет с оценкой)
---	-----	--	--	---	-------------------	--

Программа формирования компетенции						
ПК-6 - способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.06 Информатика	1/1	<ul style="list-style-type: none"> - приемы работы с информационно-поисковыми системами, электронной почтой, базами данных и пр. с целью поиска, анализа, синтеза, обобщения и классификации информации; - аппаратное и программное обеспечение ПК; - основные приемы работы с информацией в операционной системе и программных оболочках; - принципы обработки текстовой, графической, табличной информации с помощью информационных технологий; - виды компьютерных вирусов и методы защиты от них 	<ul style="list-style-type: none"> - выделять информационный аспект изучаемого объекта, явления, процесса (видеть информационную составляющую решаемой задачи); - выбирать и использовать соответствующий программный продукт при решении задачи (подзадачи), анализировать и оценивать полученные результаты; - использовать текстовые, табличные процессоры, системы управления базами данных для создания и оформления документации. - использовать информационно-поисковые системы; базы данных 	<ul style="list-style-type: none"> работы с операционной системой, программными оболочками; работы с программными средствами общего назначения (текстовый процессор, табличный процессор, пакет презентационной графики, СУБД); создания, структурирования, архивирования файлов и папок на носителе информации при использовании программных оболочек и приложений операционной системы; проведения вычислений и графического представления результатов решения задачи, представления и обработке реляционных баз данных в табличном процессоре и с помощью СУБД 	<ul style="list-style-type: none"> Тестирование, контрольная работа, Предэкзаменационный тест; практическая задача экзаменационного задания, контрольная работа (для заочной формы обучения) 	Экзамен
Б1.Б.15 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	7/4	информационные технологии в системах управления технологическими процессами	использовать информационные технологии и современное программное обеспечение при решении технологических задач	<ul style="list-style-type: none"> навыками использования современных программных средств и информационных технологий при проведении теоретических и экспериментальных исследований в области продуктов питания из растительного сырья 	<ul style="list-style-type: none"> Тестирование; Теоретические вопросы экзаменационного задания, практические задания, контрольная работа (для заочной формы обучения) 	Экзамен

Программа формирования компетенции

ПК-7 - способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.13 Процессы и аппараты пищевых производств	4/3	работу технологических линий	делать расчеты основных конструктивных размеров теплообменных, емкостных и механических машин и аппаратов	эксплуатации теплообменных и механических машин и аппаратов	Опрос, тестирование, курсовой проект	Экзамен, защита курсового проекта
Б1.Б.15 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	7/4	основные понятия и законы науки о процессах и аппаратах пищевых производств	выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств	навыками управления действующими технологическими линиями	Тестирование; Теоретические вопросы экзаменационного задания, практические задания, контрольная работа (для заочной формы обучения)	Экзамен
Б1.В.07 Технологическое оборудование отрасли	6/4	принцип работы, технологические и технические параметры оборудования	обоснованные заключения о работе технологического оборудования	изменения технологических и технических параметров работы оборудования для улучшения технологии	Теоретические вопросы экзаменационного задания, практические задания, лабораторные работы, реферат, опрос, курсовой проект	Экзамен, защита курсового проекта
Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	4/3	общее устройство технологических линий пищевых производств из растительного сырья	составлять технологические линии по производству продукции из растительного сырья	навыками согласования оборудования в технологии пищевых производств из растительного сырья	Отчет по практике	Сдача отчета по практике (зачет с оценкой)
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6/4	сущность технологических процессов пищевых производств из растительного сырья	работать на технологических линиях пищевых производств из растительного сырья	навыками освоения технологических линий при переработке растительного сырья	Отчет по практике	Защита отчета по практике (зачет с оценкой)
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	8/5	влияние технологических линий и режимов технологических процессов на эффективность пищевых производств из растительного сырья	определять характеристики характеризующие эффективность процессов пищевых производств из растительного сырья	навыками выявления объектов для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Отчет по практике	Защита отчета по практике (зачет с оценкой)

Программа формирования компетенции

ПК-8 - готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.В.01 Правоведение	4/2	основные принципы и положения нормативной и технической документации, потребности рынка	планировать и осуществлять свою деятельность с учетом правового анализа нормативной и технической документации, потребностей рынка	навыками применения нормативной и технической документации и соотнесения их с потребностями рынка	Тест; реферат, устный опрос, конспект	Зачет
Б1.В.04 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов	4/3	Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания	оценивать качество и безопасность пищевого сырья и продуктов питания	методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплины); Лабораторные работы; Контрольная работа; Электронная презентация, Творческая работа	Зачет с оценкой
Б1.В.11 Производственный контроль на предприятиях отрасли	7/5	требования нормативно-технической документации к обеспечению качества пищевых продуктов; физико-химические показатели пищевых продуктов	осуществлять контроль качества пищевых продуктов	навыками использования основных методов анализа пищевого сырья, пищевых ингредиентов и готовых продуктов и правильно применять их для исследования конкретных пищевых объектов	Рубежное тестирование; заключительное тестирование (по итогам освоения дисциплины); теоретические вопросы к практическим (семинарским) занятиям; опрос; лабораторные работы	Зачет с оценкой
Б1.В.13 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	7/5	основные инструменты для обработки текущей производственной информации	на примере конкретных ситуаций применять методы анализа контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья	навыками самостоятельного применения полученных знаний и принятия решения для конкретных производственных задач, с целью повышения качества готового продукта; построения и функционирования систем менеджмента безопасности	Собеседование, тестирование, реферат	Зачет с оценкой
Б1.В.ДВ.02.01 Управление качеством	7/4	требования нормативно технологической документации при работе на пищевых предприятиях для обеспечения качества производимой продукции	уметь с помощью нормативной и технической документации разрабатывать эффективные проектно - технологические решения необходимые для выпуска биологически безопасной продукции и мероприятий по контролю и управлению ими	навыками анализа полученных знаний необходимых для контроля за деятельностью предприятия	Опрос, тестирование, презентация	Зачет

Б1.В.ДВ.02.02 Правовое регулирование предпринимательской деятельности	7/4	основные требования нормативной документации к качеству продуктов питания	анализировать основные требования нормативной документации к качеству продуктов питания	навыками применения основных требований нормативной документации к качеству продуктов питания	Тестирование, реферат, устный опрос, конспект	Зачет
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6/4	показатели качества продуктов питания из растительного сырья	определять качество продуктов питания из растительного сырья	навыками выявления факторов влияющих на качество продуктов питания из растительного сырья	Отчет по практике	Защита отчета по практике (зачет с оценкой)
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	8/5	факторы, влияющие на качество продуктов питания из растительного сырья	определять соответствие продуктов питания из растительного сырья требованиям нормативной документации	навыками повышения качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации	Отчет по практике	Защита отчета по практике (зачет с оценкой)

Программа формирования компетенции

ПК-9 - способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.16 Введение в технологию продуктов питания	4/2	методологию проведения поиска профессиональных периодических публикаций, как на текстовых, так и на электронных носителях информации	работать с публикациями в профессиональной периодике; готов посещать тематические выставки и передовые предприятия хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства	методами работы с отраслевой периодикой, навыками составления отчетов о посещении передовых предприятий и тематических выставок в соответствии с профилем подготовки	Билеты для входного и текущего контроля знаний студентов Билеты для рубежного контроля знаний студентов Реферат Отчет о выполнении лабораторной работы Заключительное тестирование	Экзамен
Б1.В.06 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	5,6,7/3,4,5	перечень профессиональной периодической и технической литературы, передовые предприятия отрасли, выставочные комплексы, представляющие продукцию пищевой промышленности	осуществлять поиск информации о современных способах, процессах производства продуктов питания из растительного сырья и соответствующем оборудовании	современными достижениями науки в технологии продуктов питания из растительного сырья для разработки новых конкурентоспособных продуктов питания из растительного сырья	Предэкзаменационный тест; теоретические вопросы экзаменационного задания; электронная презентация; расчетная работа; составление технологической карты; опрос; контрольная работа (для заочной формы обучения); курсовой проект	Экзамен, защита курсового проекта
Б1.В.ДВ.01.01 История науки и производства пищи	2/1	отечественные и зарубежные источники научно-технической информации по вопросам пищевых технологий	ориентироваться в новейших достижениях науки о пище и пищевых технологиях	навыками библиографической работы с привлечением современных информационных технологий	Учебное портфолио; электронная презентация; опрос; выступления на семинарских занятиях	Зачет

Б1.В.ДВ.01.02 Состояние и перспективы развития АПК Омской области	2/1	отечественные и зарубежные источники научно-технической информации по вопросам АПК	ориентироваться в новейших достижениях науки в области АПК	навыками библиографической работы с привлечением современных информационных технологий	Учебное портфолио; электронная презентация; опрос; выступления на семинарских занятиях	Зачет
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	8/5	источники, относящиеся к профессиональной периодике и передовые предприятия отрасли	работать с публикациями в профессиональной периодике, получать и анализировать информацию при посещении передовых предприятий отрасли	навыками работы с публикациями в профессиональной периодике, посещения передовых предприятий отрасли	Отчет по практике	Защита отчета по практике (зачет с оценкой)

Программа формирования компетенции						
ПК-10 - способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.В.02 Экономика и управление предприятием	7/5	способы организации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения	организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения	Тест. Доклады-презентации на семинаре. Расчеты в рабочей тетради. Опрос. Курсовая работа	Экзамен, сдача курсовой работы
Б1.В.06 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	5,6,7/3,4,5	функции, принципы и методы организации технологического процесса	организовать технологический процесс и работу структурного подразделения	методами организации процесса производства продуктов питания из растительного сырья	Предэкзаменационный тест; теоретические вопросы экзаменационного задания; электронная презентация; расчетная работа; составление технологической карты; опрос; контрольная работа (для заочной формы обучения); курсовой проект	Экзамен, защита курсового проекта
Б1.В.ДВ.05.01 Технология мучных кондитерских изделий	6/5	организацию технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым мучным кондитерским изделиям	организовать технологический процесс производства мучных кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией	навыками организации технологического процесса производства мучных кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью применить специализированные знания в области технологии производства мучных кондитерских изделий	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания	Зачет

Б1.В.ДВ.05.02 Технология сахаристых кондитерских изделий	6/5	организацию технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий и работу структурного подразделения; требования действующих стандартов к качеству сырья и готовым сахаристым кондитерским изделиям	организовать технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий и работу структурного подразделения; пользоваться справочной и нормативно-технической документацией	навыками организации технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий и работы структурного подразделения; способностью применить специализированные знания в области технологии производства сахаристых кондитерских изделий	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания	Зачет
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	8/5	сущность и методику организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения	организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	навыками организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения	Отчет по практике	Защита отчета по практике (зачет с оценкой)

Программа формирования компетенции						
ПК-11 - готовность выполнить работы по рабочим профессиям						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	4/3	необходимость овладения рабочими профессиями	изучать рабочие профессии	навыками овладения рабочими профессиями	Отчет по практике	Сдача отчета по практике (зачет с оценкой)
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6/4	работу и приемы труда предусмотренные рабочими профессиями	выполнять технологические операции предусмотренные рабочими профессиями	навыками овладения рабочими профессиями	Отчет по практике	Защита отчета по практике (зачет с оценкой)

Программа формирования компетенции						
ПК-12 - способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.10 Тепло- и хладотехника	4/2	правила техники безопасности, пожарной безопасности и охраны труда при эксплуатации котельных агрегатов и холодильных установок	применять правила техники безопасности и охраны труда при эксплуатации котельных агрегатов и холодильных установок	навыками применения правил техники безопасности и охраны труда при эксплуатации котельных агрегатов и холодильных установок	Предэкзаменационный тест; Теоретические вопросы экзаменационного задания; контрольная работа; опрос	Экзамен

Б1.Б.11 Электротехника и электроника	3/2	потенциальные факторы риска для жизни и здоровья людей	оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала	защиты населения от аварий, катастроф и стихийных бедствий	Тестирование, лабораторные работы, практические задания, опрос	Зачет
Б1.Б.12 Безопасность жизнедеятельности	6/3	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	основами правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Тестирование, теоретические вопросы экзаменационного задания, индивидуальное задание, контрольная работа, опрос, конспект	Экзамен
Б1.В.07 Технологическое оборудование отрасли	6/4	источники травматизма при работе оборудования	ориентироваться в соответствиями с правилами и нормами безопасности	безопасной эксплуатации технологического оборудования	Теоретические вопросы экзаменационного задания, практические задания, лабораторные работы, реферат, опрос, курсовой проект	Экзамен, защита курсового проекта
Б1.В.08 Проектирование предприятий отрасли	6/4	принципы проектирования тех. процессов, размещения тех. обия и размещения рабочих мест, с учетом правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	организовать эффективное экологически безопасное производство на основе современных методов управления качеством; критически осмысливать варианты решений	приёмами организации эффективного экологически безопасного производства с учетом требований техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Тестирование, графические работы	Зачет с оценкой
Б1.В.14 Пищевая микробиология	3/3	санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям, производящим хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия	осуществлять микробиологический контроль санитарно-гигиенического состояния производства, технологического процесса	методами лабораторного исследования воды, воздуха, продуктов из растительного сырья	Тестирование, индивидуальное собеседование, реферат, контрольная работа, лабораторные работы	Зачет с оценкой
Б2.В.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности)	4/3	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	соблюдать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	навыками применения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Отчет по практике	Сдача отчета по практике (зачет с оценкой)
Б2.В.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)	6/4	факторы техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	выявлять нарушения правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	навыками предотвращения нарушения правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Отчет по практике	Защита отчета по практике (зачет с оценкой)
Б2.В.03(П) Преддипломная практика	8/5	пути совершенствования техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	определять уровень безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	навыками совершенствования системы техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Отчет по практике	Защита отчета по практике (зачет с оценкой)

Программа формирования компетенции

ПК-18 - способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.16 Введение в технологию продуктов питания	4/2	основные принципы оценки современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагает новые конкурентоспособные продукты	оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагает новые конкурентоспособные продукты	методикой оценки современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагает новые конкурентоспособные продукты	Билеты для входного и текущего контроля знаний студентов Билеты для рубежного контроля знаний студентов Реферат Отчет о выполнении лабораторной работы Заключительное тестирование	Экзамен
Б1.В.06 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	5,6,7/3,4,5	современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья	проводить анализ технологических процессов на базе использования знаний прогрессивных ресурсо- и энергосберегающих технологий	способностью предлагать новые конкурентоспособные продукты, соответствующие современным достижениям науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья	Предэкзаменационный тест; теоретические вопросы экзаменационного задания; электронная презентация; расчетная работа; составление технологической карты; опрос; контрольная работа (для заочной формы обучения); курсовой проект	Экзамен, защита курсового проекта
Б1.В.ДВ.05.01 Технология мучных кондитерских изделий	6/5	источники научно-технической и патентной информации, системы научно-технической информации, методологию проведения поиска профессиональных периодических публикаций; основные экономические положения, с целью совершенствования технологий мучных кондитерских изделий	работать с научно-технической информацией; оценивать современные достижения науки в технологии производства мучных кондитерских изделий; определять эффективность научной работы; предлагать новые конкуренто-способные мучные кондитерские изделия	методами работы с научно-технической информацией, навыками составления отчетов, навыками аргументации; методами использования экономических моделей для анализа конкурентоспособности новых мучных кондитерских изделий	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания	Зачет
Б1.В.ДВ.05.02 Технология сахаристых кондитерских изделий	6/5	источники научно-технической и патентной информации, системы научно-технической информации, методологию проведения поиска профессиональных периодических публикаций; основные экономические положения, с целью совершенствования технологий сахаристых кондитерских изделий	работать с научно-технической информацией; оценивать современные достижения науки в технологии производства сахаристых кондитерских изделий; определять эффективность научной работы; предлагать новые конкурентоспособные сахаристые кондитерские изделия	методами работы с научно-технической информацией, навыками составления отчетов, навыками аргументации; методами использования экономических моделей для анализа конкурентоспособности новых сахаристых кондитерских изделий	Реферат, учебное портфолио, электронная презентация, опрос, лабораторные работы, практические задания	Зачет

Программа формирования компетенции						
ПК-19 – способность 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						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.04 Экономика	2/2	теории производства, издержек, максимизации прибыли, рационального выбора, факторных рынков	рассчитывать показатели издержек, прибыли и выручки, дисконтирования	владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных решений	Предэкзаменационный тест; устный опрос, контрольная работа Презентация/ доклад	Экзамен
Б1.Б.15 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	7/4	методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	рассчитывать технико-экономическую эффективность при выборе оптимальных технических и организационных решений	навыками организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Тестирование; Теоретические вопросы экзаменационного задания, практические задания, контрольная работа (для заочной формы обучения)	Экзамен
Б1.В.02 Экономика и управление предприятием	7/5	показатели технико-экономической эффективности, способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	применять методики расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	навыками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	Тест. Доклады-презентации на семинаре. Расчеты в рабочей тетради. Опрос. Курсовая работа	Экзамен, сдача курсовой работы

Программа формирования компетенции						
ПК-20 – способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.В.06 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	5,6,7/3,4,5	принципы ведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих предприятий отрасли и/или производственных участков	вести технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих предприятий отрасли и/или производственных участков	навыками ведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих предприятий отрасли и/или производственных участков	Предэкзаменационный тест; теоретические вопросы экзаменационного задания; электронная презентация; расчетная работа; составление технологической карты; опрос; контрольная работа (для заочной формы обучения); курсовой проект	Экзамен, защита курсового проекта

Б1.В.07 Технологическое оборудование отрасли	6/4	алгоритм технологических расчетов при подборе оборудования	проводить технологические расчеты производственного оборудования	расчета и подбора технологического оборудования	Теоретические вопросы экзаменационного задания, практические задания, лабораторные работы, реферат, опрос, курсовой проект	Экзамен, защита курсового проекта
Б1.В.08 Проектирование предприятий отрасли	6/4	принципы составления тех. расчетов при проектировании новых или модернизации существующих пр-в и произв. Участков	вести технологические расчеты при проектировании новых или модернизации существующих пр. и произв. участков	навыками ведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих пр-в и произв. участков	Тестирование, графические работы	Зачет с оценкой

Программа формирования компетенции

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

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.Б.10 Тепло- и хладотехника	4/2	способы защиты и порядок действий в чрезвычайных ситуациях	защищаться и действовать в чрезвычайных ситуациях	навыками организации защиты и действия коллектива в чрезвычайных ситуациях	Предэкзаменационный тест; Теоретические вопросы экзаменационного задания; контрольная работа; опрос	Экзамен
Б1.Б.11 Электротехника и электроника	3/2	принципы выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	оценивать степень опасности возможных последствий аварий, катастроф и стихийных бедствий для персонала	защиты населения от аварий, катастроф и стихийных бедствий	Тестирование, лабораторные работы, практические задания; опрос	Зачет
Б1.Б.12 Безопасность жизнедеятельности	6/3	принципы выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	выбирать рациональные способы защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Тестирование, теоретические вопросы экзаменационного задания, индивидуальное задание, контрольная работа, опрос, конспект	Экзамен

Программа формирования компетенции

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

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.В.01 Правоведение	4/2	принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	планировать и осуществлять свою деятельность с учётом принципов системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности	навыками применения принципов системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности	Тест; реферат, устный опрос, конспект	Зачет
Б1.В.13 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	7/5	основные принципы для разработки, внедрения и развития результативной и эффективной системы менеджмента безопасности пищевой продукции	на примере конкретных ситуаций использовать принципы системы менеджмента качества направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда и снижения рисков	основными принципами, которые гарантируют безопасность продуктов питания для потребителя, а также обеспечивают необходимое и стабильное качество выпускаемой продукции	Собеседование, тестирование, реферат	Зачет с оценкой
Б1.В.ДВ.02.01 Управление качеством	7/4	организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности, значимость и влияние внутренних и внешних факторов, на способность организации достигать запланированных результатов ее СМК	на примере конкретных используя организационно – правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности анализировать и оценивать текущую информацию разрабатывать, контролировать и принимать участие в реализации мероприятий направленных на повышение конкурентоспособности производства	навыками разработки мероприятий СМК	Опрос, тестирование, презентация	Зачет
Б1.В.ДВ.02.02 Правовое регулирование предпринимательской деятельности	7/4	организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	планировать и осуществлять свою деятельность с учетом организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности	применения организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности	Тестирование, реферат, устный опрос, конспект	Зачет

Программа формирования компетенции						
ПК-23 – способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.В.08 Проектирование предприятий отрасли	6/4	принципы разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению сущ-х производств	разрабатывать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению сущ-х производств	разработки проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техн. переоснащению сущ- х производств	Тестирование, графические работы	Зачет с оценкой
Б1.В.09 Инженерная и компьютерная графика	1/1	Обозначения на чертежах, методы построения технической графической документации при разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	делать техническую графическую документации при разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	основными приемами построения, оформления чертежей и чтения графической информации при вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	Рубежное тестирование; графические работы; опрос; заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплины); решение задач	Зачет с оценкой
Б1.В.ДВ.04.01 Компьютерные технологии в проектировании предприятий отрасли	7/5	методики проектирования для вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и технического переоснащения существующих производств	применять компьютерные технологии при проектировании вновь строящихся предприятий для производства продуктов питания из растительного сырья, а как же реконструкции действующих предприятий	навыками расчета движения сырья и полуфабрикатов по операциям технологического цикла; подбора и расчета технологического оборудования; компоновки технологической линии	Графическая работа, конспект, опрос, контрольная работа	Зачет
Б1.В.ДВ.04.02 Основы САПР в проектировании предприятий отрасли	7/5	принципы проектирования с применением САПР для вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и технического переоснащения существующих производств	разрабатывать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и технического переоснащения существующих производств с применением САПР	программами автоматизированного проектирования для расчета движения сырья и полуфабрикатов по операциям технологического цикла; подбора и расчета технологического оборудования; компоновки технологической линии	Опрос, графическая работа, контрольная работа	Зачет

Программа формирования компетенции

ПК-24 – способность 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

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.В.08 Проектирование предприятий отрасли	6/4	нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; о необходимых исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; собирать и анализировать данные по разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; навыками по сбору исходных данных и раз-работке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Тестирование, графические работы	Зачет с оценкой
Б1.В.ДВ.04.01 Компьютерные технологии в проектировании предприятий отрасли	7/5	нормы и правила проектирования предприятий по переработке растительного сырья	собирать исходные данные для проектирования вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий по переработке растительного сырья, разрабатывать и оформлять задание на проектирование	способностью производить анализ и грамотно применять нормативные документы, определяющие требования при проектировании пищевых предприятий; навыками сбора исходных данных и разработки проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Графическая работа, конспект, опрос, контрольная работа	Зачет
Б1.В.ДВ.04.02 Основы САПР в проектировании предприятий отрасли	7/5	нормативную проектную базу, методику подготовки техничко-экономического обоснования проекта предприятия по выпуску продуктов питания из растительного сырья	пользоваться нормативной базой проектных документов, определяющих правила проектирования пищевых предприятий; собирать исходные данные и разрабатывать проекты предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья с применением САПР	способностью анализировать нормативные требования при проектировании пищевых предприятий; навыками сбора исходных данных и разработки ТЭО предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья	Опрос, графическая работа, контрольная работа	Зачет

Программа формирования компетенции						
ПК-25 – готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.В.02 Экономика и управление предприятием	7/5	показатели и пути повышения экономической эффективности производственных ресурсов предприятия; методику расчета технико- экономической эффективности при выборе принимаемых проектных решений	рассчитывать технико- экономические показатели при обосновании проектов приобретения внедрения (модернизации) производств (оборудования), обосновывать принятые проектные решения	методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений и технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	Тест. Доклады-презентации на семинаре. Расчеты в рабочей тетради. Опрос. Курсовая работа	Экзамен, сдача курсовой работы
Б1.В.08 Проектирование предприятий отрасли	6/4	основные данные для технико-экономического обоснования проектных решений	обосновывать основные технико-экономические данные и защищать принимаемые проектные решения	навыками по работе с технико-экономическим обоснованием и защите принимаемых проектных решений	Тестирование, графические работы	Зачет с оценкой

Программа формирования компетенции					
ПК-26 – способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов					

Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.В.08 Проектирование предприятий отрасли	6/4	стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	использовать стандартные программные средства при разработке тех. части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	навыками по использованию стандартных программных средств при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	Тестирование, графические работы	Зачет с оценкой
Б1.В.09 Инженерная и компьютерная графика	1/1	способы задания точки, прямой, плоскости на чертеже, способы преобразования чертежа; построение кривых линий, поверхностей, аксонометрических проекций; построение, оформление и чтение чертежей, использование инженерной графики при технологической компоновке оборудования; рациональные способы геометрических построений в графической среде КОМПАС 3D	снимать эскизы, выполнять и оформлять чертежи; пользоваться пространственно- графической информацией; использовать инженерную и компьютерную графику в профессиональной деятельности	основными приемами построения, оформления чертежей и чтения графической информации	Рубежное тестирование; графические работы; опрос; заключительное тестирование (по результатам освоения дисциплины); решение задач	Зачет с оценкой

Б1.В.ДВ.04.01 Компьютерные технологии в проектировании предприятий отрасли	7/5	основные виды программных продуктов, которые применяются при компьютерном проектировании предприятий отрасли	использовать стандартные программные средства в проектной деятельности	навыками построения чертежей с использованием различных графических редакторов («КОМПАС», «AutoCAD» и др.); методами расчета и конструирования различных элементов здания и сооружений	Графическая работа, конспект, опрос, контрольная работа	Зачет
Б1.В.ДВ.04.02 Основы САПР в проектировании предприятий отрасли	7/5	компьютерные программы, которые применяются при проектировании пищевых предприятий по переработке растительного сырья с использованием системы автоматизированного проектирования (САПР)	использовать стандартные компьютерные программы в проектной деятельности с применением САПР	навыками работы в графических редакторах («КОМПАС», «AutoCAD» и др.); методами технологических расчетов и проектирования предприятий по переработке растительного сырья	Опрос, графическая работа, контрольная работа	Зачет

Программа формирования компетенции						
ПК-27 – способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья						
Учебная единица* (дисциплина, практика), задействованная в формировании данной компетенции	Семестр изучения (очная форма)/ курс изучения (заочная форма)	Компоненты компетенции, формируемые в рамках данной учебной единицы			Формы и средства контроля формирования компетенций	Форма промежуточной аттестации по дисциплине
		знать	уметь	владеть		
Б1.В.06 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	5,6,7/3,4,5	основные технологические расчеты, принципы подбора технологического оборудования и его размещения	обосновывать и осуществлять технологические компоновки	методами подбора технологического оборудования для технологических линий и принципами его размещения	Предэкзаменационный тест; теоретические вопросы экзаменационного задания; электронная презентация; расчетная работа; составление технологической карты; опрос; контрольная работа (для заочной формы обучения); курсовой проект	Экзамен, защита курсового проекта
Б1.В.07 Технологическое оборудование отрасли	6/4	основные задачи проектирования производства и состав проекта и требования к нему	самостоятельно решать вопросы организации производственных процессов; критически осмысливать варианты решений; использовать технические средства для получения необходимой информации	теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов	Теоретические вопросы экзаменационного задания, практические задания, лабораторные работы, реферат, опрос, курсовой проект	Экзамен, защита курсового проекта
Б1.В.08 Проектирование предприятий отрасли	6/4	основные принципы технологической компоновки, подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	обосновывать технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	прогрессивными методами обоснования технологических компоновок, подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья	Тестирование, графические работы	Зачет с оценкой

* По порядку изучения в соответствии с учебным планом

**СПРАВКА
о кадровом обеспечении реализации по ОПОП ВО**

Справка о кадровом обеспечении реализации по образовательной программе представлена на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации».

**Материально-технические условия реализации образовательной
программы**

Материально-технические условия реализации образовательной программы представлены на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации».

**Соотнесение профессиональных компетенций трудовым функциям
профессиональному стандарту
«Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»**

(Приказ Минтруда России № 694н от 28 октября 2019 г.

«Об утверждении профессионального стандарта

«Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»)

Требования ФГОС ВО	Требования работодателей
Профессиональные компетенции, формируемые программой	Трудовые функции
<i>Производственно-технологическая деятельность</i>	
ПК-1 – способность определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях (ТФ 3.4.2 ТД 3.4.2.1, ТД 3.4.2.2)
ПК-3 – способность владеть методами техноконтроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья (ТФ 3.3.3, ТД 3.3.3.1-3.3.3.7)
ПК-4 – способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях (ТФ 3.4.2, ТД 3.4.2.4, ТД 3.4.2.6)
ПК-5 – способность 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	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях (ТФ 3.4.2, ТД 3.4.2.5)
ПК-7 – способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях (ТФ 3.4.2, ТД 3.4.2.4, ТД 3.4.2.5)
ПК-8 – готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях (ТФ 3.4.2, ТД 3.4.2.3, ТД 3.4.2.4, ТД 3.4.2.5)
ПК-10 – способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях (ТФ 3.4.2, ТД 3.4.2.6)

ПК-11 – готовность выполнить работы по рабочим профессиям	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями (ТФ 3.1.3, ТД 3.1.3.1-3.1.3.8)
<i>Организационно-управленческая деятельность</i>	
ПК-18 – способность оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья (ТФ 3.4.3, ТД 3.4.2.4)
ПК-19 – способность 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	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья (ТФ 3.4.3, ТД 3.4.3.3)
ПК-20 – способность понимать принципы составления технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья (ТФ 3.4.3, ТД 3.4.3.5)
ПК-21 – способность владеть принципами выбора рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях	Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях (ТФ 3.4.2, ТД 3.4.2.6)
ПК-22 – способность использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья (ТФ 3.4.3, ТД 3.4.3.1)
<i>Расчетно-проектная деятельность</i>	
ПК-23 – способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому переоснащению существующих производств	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организацией технологии производства продуктов питания их растительного сырья (ТФ 3.4.1, ТД 3.4.1.1)
ПК-24 – способность 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	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организацией технологии производства продуктов питания их растительного сырья (ТФ 3.4.1, ТД 3.4.1.3)
ПК-25 – готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организацией технологии производства продуктов питания их растительного сырья (ТФ 3.4.1, ТД 3.4.1.4)
ПК-26 – способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов	Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организацией технологии производства продуктов питания их растительного сырья (ТФ 3.4.1, ТД 3.4.1.6)
ПК-27 – способность обосновывать и осуществ-	Технологическое обеспечение производства

<p>лать технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий (ТФ 3.4.3, ТД 3.4.3.4)</p> <p>Организация ведения технологического процесса в рамках принятой организацией технологии производства продуктов питания их растительного сырья (ТФ 3.4.1, ТД 3.4.1.1, ТД 3.4.1.4, ТД 3.4.1.5)</p>
--	---

Перечень предприятий и организаций, на кадровые потребности которых ориентирована образовательная программа, принявших участие в процедуре сопряжения ФГОС, ОП и ПС

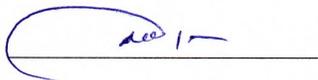
Наименование организации, предприятия	ФИО руководителя	Подпись
АО „Сибхлеб“	А.Т. Швед	
ООО „Сладуница“	Л.А. Ветна	

ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП
по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

на 2017/2018 учебный год

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Исключить из п. 1.2 «Порядок организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №1367 от 19 декабря 2013 г. (с изменениями и дополнениями) Включить в п. 1.2 «Порядок организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №301 от 05 апреля 2017 г.	Приказ Министерства образования и науки РФ №301 от 05 апреля 2017 г. «Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»
2	Изменение содержания	Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
3	Изменение содержания	Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
4	Изменение содержания	Справка об обеспеченности образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами подготовки учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами	Ежегодное обновление образовательной программы
5	Изменение содержания	Обновление рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик, ГИА	Ежегодное обновление образовательной программы
6	Изменение содержания	Представлены в приложении к протоколу обновления ОПОП	Ежегодное обновление образовательной программы

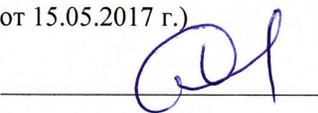
Руководитель ОПОП



С.А. Коновалов

Проект рассмотрен и одобрен
 Ученым советом факультета (протокол № 12 от 15.05.2017 г.)

Декан, председатель совета



А.А. Гайвас

Вносимые изменения в рабочий учебный план
по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
на 2017/2018 учебный год

Индекс	Исключить				Включить				Кол-во з.е.	
	Наименование дисциплины	курс	Форма контроля	Кол-во з.е.	Индекс	Наименование дисциплины	курс	Форма контроля		
1										
Б1.Б.04	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Экономика	3	зачет	4	Б1.Б.04	Экономика	2	экзамен	5	
Б1.Б.05	Высшая математика	1	контрольная работа, зачет, экзамен	10	Б1.Б.05	Высшая математика	1	контрольная работа, зачет, экзамен	9	
Б1.Б.06	Информатика	1	контрольная работа, экзамен	5	Б1.Б.06	Информатика	1	контрольная работа, экзамен	4	
Б1.Б.10	Молекулярно-биологические основы биотехнологии	2	дифференцированный зачет	7	Б1.В.05	Молекулярно-биологические основы биотехнологии	2	дифференцированный зачет	4	
Б1.Б.11	Тепло- и хладотехника	2	экзамен	5	Б1.Б.10	Тепло- и хладотехника	2	экзамен	5	
Б1.Б.12	Электротехника и электроника	2	зачет	3	Б1.Б.11	Электротехника и электроника	2	зачет	3	
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности	4	экзамен	4	Б1.Б.12	Безопасность жизнедеятельности	3	экзамен	4	
Б1.Б.14	Процессы и аппараты пищевых производств	3	контрольная работа, экзамен	5	Б1.Б.13	Процессы и аппараты пищевых производств	3	курсовой проект, экзамен	5	
Б1.Б.15	Пищевая микробиология	2	контрольная работа, дифференцированный зачет	6	Б1.В.14	Пищевая микробиология	3	контрольная работа, дифференцированный зачет	5	
Б1.Б.16	Пищевая химия	3	экзамен	4	Б1.Б.14	Пищевая химия	3	дифференцированный зачет	4	
Б1.Б.17	Системы управления технологическими процессами и ин-формационные технологии	4	контрольная работа, экзамен	4	Б1.Б.15	Системы управления техноло-гическими процессами и ин-формационные технологии	4	экзамен	4	
Б1.Б.18	Введение в технологию продук-тов питания	2	экзамен	6	Б1.Б.16	Введение в технологию про-дуктов питания	2	экзамен	5	
Б1.Б.19	Физическая культура и спорт	1	зачет	2	Б1.Б.17	Физическая культура и спорт	1	зачет	2	
Б1.В.01	Правоведение	2	зачет	3	Б1.В.01	Правоведение	2	зачет	3	
Б1.В.02	Экономика и управление пред-приятием	5	контрольная работа, экзамен	4	Б1.В.02	Экономика и управление пред-приятием	5	курсовая работа, экзамен	4	
Б1.В.04	Медико-биологические требо-вания и санитарные нормы ка-чества пищевых продуктов	3	дифференцированный зачет	6	Б1.В.04	Медико-биологические требо-вания и санитарные нормы качества пищевых продуктов	3	дифференцированный зачет	5	
Б1.В.05	Физиология питания	3	зачет	4						
Б1.В.07	Технологическое оборудование отрасли	4	контрольная работа, экзамен	5	Б1.В.07	Технологическое оборудование отрасли	4	курсовой проект, экзамен	5	
Б1.В.08	Проектирование предприятий отрасли	4	дифференцированный зачет	4	Б1.В.08	Проектирование предприятий отрасли	4	дифференцированный зачет	4	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Б1.В.09	Инженерная и компьютерная графика	1	дифференцированный зачет	4	Б1.В.09	Инженерная и компьютерная графика	1	дифференцированный зачет	10
Б1.В.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	5	дифференцированный зачет	5	Б1.В.13	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	5	дифференцированный зачет	4
Б1.В.ДВ.02.01	Управление качеством	4	зачет	3	Б1.В.ДВ.02.01	Управление качеством	4	зачет	4
Б1.В.ДВ.02.02	Правовое регулирование предпринимательской деятельности	4	зачет	3	Б1.В.ДВ.02.02	Правовое регулирование предпринимательской деятельности	4	зачет	4
Б1.В.ДВ.03.01	Ферменты: структура, свойства и применение	3	дифференцированный зачет	6	Б1.В.ДВ.03.01	Ферменты: структура, свойства и применение	4	дифференцированный зачет	6
Б1.В.ДВ.03.02	Научные основы микробного синтеза	3	дифференцированный зачет	6	Б1.В.ДВ.03.02	Научные основы микробного синтеза	4	дифференцированный зачет	6
Б1.В.ДВ.04.01	Компьютерные технологии в проектировании предприятий отрасли	3	зачет	5	Б1.В.ДВ.04.01	Компьютерные технологии в проектировании предприятий отрасли	5	зачет	4
Б1.В.ДВ.04.02	Основы САПР в проектировании предприятий отрасли	3	зачет	5	Б1.В.ДВ.04.02	Основы САПР в проектировании предприятий отрасли	5	зачет	4
Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	3	дифференцированный зачет	6	Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	3	Дифференцированный зачет	9
Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	4	дифференцированный зачет	9	Б2.В.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	4	Дифференцированный зачет	15
Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	5	дифференцированный зачет	12	Б2.В.03(Пд)	Преддипломная практика	5	Дифференцированный зачет	15

ФГБОУ ВО Омский ГАУ

ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП

по направлению подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

на 2018/2019 учебный год

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
2	Изменение содержания	Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
3	Изменение содержания	Справка об обеспеченности образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами подготовки учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами	Ежегодное обновление образовательной программы
4	Изменение содержания	Обновление рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик, ГИА	Ежегодное обновление образовательной программы

Руководитель ОПОП



Коновалов С.А.

Проект рассмотрен и одобрен

Ученым советом факультета (протокол № 9 от 30. 05. 2018 г.)

Декан, председатель совета



Гайвас А.А.

ФГБОУ ВО Омский ГАУ

ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП
по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
на 2019/2020 учебный год

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
2	Изменение содержания	Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
3	Изменение содержания	Справка об обеспеченности образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами подготовки учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами	Ежегодное обновление образовательной программы
4	Изменение содержания	Обновление рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик, ГИА	Ежегодное обновление образовательной программы

Руководитель ОПОП

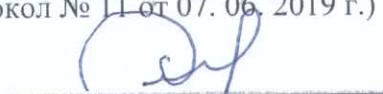


Коновалов С.А.

Проект рассмотрен и одобрен

Ученым советом факультета (протокол № 11 от 07.06.2019 г.)

Декан, председатель совета



Гайвас А.А.

ФГБОУ ВО Омский ГАУ

ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП

по направлению подготовки

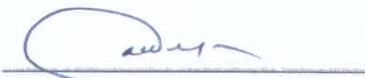
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

на 2019/2020 учебный год

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Исключить из состава государственной итоговой аттестации государственный экзамен	Приказ ректора ФГБОУ ВО Омский ГАУ №346/ОД от 24.04.2020 «Об отмене государственного экзамена по направлениям подготовки, специальностям, реализуемым в соответствии с ФГОС ВО»

Руководитель ОПОП

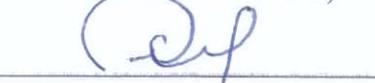


Коновалов С.А.

Проект рассмотрен и одобрен

Ученым советом факультета (протокол № 7 от 27.04.2020 г.)

Декан, председатель совета



Гайвас А.А.

ФГБОУ ВО Омский ГАУ

ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП

по направлению подготовки

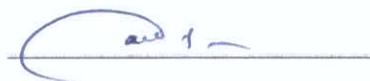
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

на 2020/2021 учебный год

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Внесение изменений в раздел 9 «Соответствие сформулированных в ОПОП ВО планируемых результатов ее освоения профессиональным стандартам»	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации 28 октября 2019 г №694н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»
2	Изменение содержания	Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ №761н от 26 августа 2010 г. «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования» (с изм. и доп.)
3	Изменение содержания	Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
4	Изменение содержания	Справка об обеспеченности образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами подготовки учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами	Ежегодное обновление образовательной программы
5	Изменение содержания	Обновление рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик, ГИА	Ежегодное обновление образовательной программы

Руководитель ОПОП

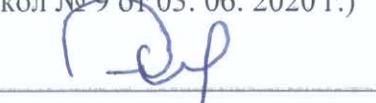


Коновалов С.А.

Проект рассмотрен и одобрен

Ученым советом факультета (протокол № 9 от 03. 06. 2020 г.)

Декан, председатель совета



Гайвас А.А.

ФГБОУ ВО Омский ГАУ

ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП
по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

на 2020/2021 учебный год

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Изменения в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390	приказ Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»

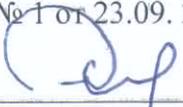
Руководитель ОПОП



Коновалов С.А.

Проект рассмотрен и одобрен
Ученым советом факультета (протокол № 1 от 23.09. 2020 г.)

Декан, председатель совета



Гайвас А.А.

ФГБОУ ВО Омский ГАУ
ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП

по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
на 2021/2022 учебный год

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
2	Изменение содержания	Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
3	Изменение содержания	Справка об обеспеченности образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами подготовки учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами	Ежегодное обновление образовательной программы
4	Изменение содержания	Обновление рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик, ГИА	Ежегодное обновление образовательной программы

Руководитель ОПОП



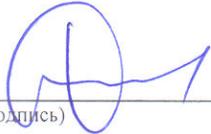
(подпись)

/С.А. Коновалов/

Проект рассмотрен и одобрен

Ученым советом агротехнологического факультета (протокол № 9 от 07.06.2021)

Декан, председатель совета



(подпись)

/А.А. Гайвас/

ФГБОУ ВО Омский ГАУ
ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП

по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья,
Направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
на 2022/2023 учебный год

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
2	Изменение содержания	Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
3	Изменение содержания	Справка об обеспеченности образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами	Ежегодное обновление образовательной программы
4	Изменение содержания	Обновление рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик, ГИА	Ежегодное обновление образовательной программы

Руководитель ОПОП

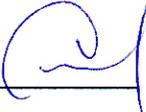


(подпись)

/С.А. Коновалов/

Протокол обновления ОПОП рассмотрен и одобрен
Ученым советом агротехнологического факультета (протокол № 10 от 08.06.2022)

Декан, председатель совета



(подпись)

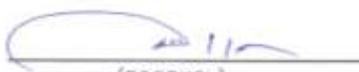
/А.А. Гайвас/

ФГБОУ ВО Омский ГАУ
ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП

по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья,
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
на 2023/2024 учебный год

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
2	Изменение содержания	Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
3	Изменение содержания	Справка об обеспеченности образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами	Ежегодное обновление образовательной программы
4	Изменение содержания	Обновление учебного плана. Изменения представлены в приложении к протоколу обновления ОПОП	- Рекомендации Минобрнауки России «О внедрении модуля «Основы военной подготовки» МН-5/35982 от 21.12.2022
5	Изменение содержания	Обновление рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик, ГИА	Ежегодное обновление образовательной программы

Руководитель ОПОП

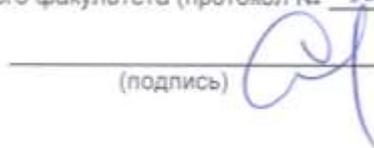

(подпись)

/С.А. Коновалов/

Протокол рассмотрен и одобрен

Ученым советом агротехнологического факультета (протокол № 10 от 26.04. 2023)

Декан, председатель совета


(подпись)

/А.А. Гайвас/

ФГБОУ ВО Омский ГАУ
ПРОТОКОЛ ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП

по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
на 2024/2025 учебный год

№ п/п	Вид обновлений	Содержание вносимых изменений	Обоснование изменений
1	Изменение содержания	Справка о кадровом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
2	Изменение содержания	Справка о материально-техническом обеспечении основной профессиональной образовательной программы высшего образования.	Ежегодное обновление образовательной программы
3	Изменение содержания	Справка об обеспеченности образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата учебной, учебно-методической литературой и иными информационными ресурсами	Ежегодное обновление образовательной программы
4	Изменение содержания	Обновление рабочих программ учебных дисциплин (модулей), практик, ГИА	Ежегодное обновление образовательной программы

Руководитель ОПОП

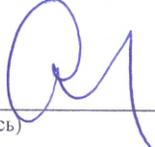


(подпись)

/С.А. Коновалов/

Протокол рассмотрен и одобрен
Ученым советом агротехнологического факультета (протокол № 8 от 24.04.2024)

Декан, председатель совета



(подпись)

/А.А. Гайвас/