



федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Камчатский государственный технический университет»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
Система менеджмента качества

Основная профессиональная образовательная программа
высшего образования по направлению подготовки
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ПРИНЯТО

Решением Ученого совета университета

Протокол № 7 от 18 марта 2020 г.

(в ред. от 30.08.2022 на заседании УС, протокол
№ 10)



УТВЕРЖДАЮ

Председатель Ученого совета

ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»,

ректор

С.А. Левков

30 августа 2022 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**
высшего образования

направление подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(уровень бакалавриата)

Направленность (профиль)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Петропавловск-Камчатский, 2022

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Содержание

1.	Общие положения	4
1.1	Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2	Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы	4
1.3	Общая характеристика, разработка, согласование и утверждение основной профессиональной образовательной программы	5
1.4	Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы	5
1.5	Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы по формам обучения	5
1.6	Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы	5
1.7	Требования к абитуриенту	6
1.8	Основные пользователи основной профессиональной образовательной программы	6
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	6
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	6
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	7
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника	7
3.	Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы	8
3.1	Компетенции выпускника по ФГОС ВО	8
3.2	Этапы формирования компетенций	10
3.3	Матрица компетенций	19
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы	25
4.1	Структура программы бакалавриата	25
4.2	Учебный план	26
4.3	График учебного процесса	27
4.4	Рабочие программы дисциплин	28
4.5	Программы практик	28
4.6	Программа государственной итоговой аттестации	31

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

5.	Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы	31
5.1	Кадровое обеспечение основной профессиональной образовательной программы	31
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение основной профессиональной образовательной программы	32
5.3	Материально-техническое обеспечение основной профессиональной образовательной программы	33
6.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы	34
6.1	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	34
6.2	Оценочные средства для государственной итоговой аттестации	34
7.	Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	38
8.	Характеристика социально-культурной среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций обучающихся	38
9.	Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	39
10.	Регламент по организации периодического обновления основной профессиональной образовательной программы	41

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**1 Общие положения****1.1 Назначение основной профессиональной образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа бакалавриата, реализуемая Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Камчатский государственный технический университет» по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных Университетом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования.

Основная профессиональная образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, организационно-педагогические условия и технологии реализации образовательного процесса, формы аттестации, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), программы практик, оценочные средства в виде фонда оценочных средств для текущей, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся, характеристику методов и средств обучения, применяемых образовательных технологий и учебно-методического обеспечения учебного процесса.

1.2 Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную базу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) высшего образования (ВО) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 211 от 12 марта 2015 г.;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 245 от 06 апреля 2021 года «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 636 от 29 июня 2015 года «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1383 от 27 ноября 2015 года «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;
- Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014 г. № АК – 44/05 вн;

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов МОН РФ от 22.01.2015 г. №ДЛ-1/05вн;
- Устав Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Камчатский государственный технический университет».

1.3 Общая характеристика, разработка, согласование и утверждение основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, фонды оценочных средств и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

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

Основная профессиональная образовательная программа разрабатывается на выпускающей кафедре, утверждается на Ученом совете университета и обновляется с учетом развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

1.4 Цель (миссия) основной профессиональной образовательной программы

Цель основной профессиональной образовательной программы - подготовка высокопрофессиональных кадров для Камчатского края, обладающих сформированными в соответствии с ФГОС ВО общекультурными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, необходимыми для осуществления производственно-технологической, экспериментально-исследовательской, расчетно-проектной деятельности в сфере продуктов питания из растительного сырья.

Программа бакалавриата носит академический характер.

1.5 Сроки освоения основной профессиональной образовательной программы по формам обучения

Срок освоения образовательной программы по очной форме обучения, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, составляет 4 года, по заочной форме – 4 года и 6 месяцев.

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.

1.6 Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы

Объем программы бакалавриата составляет 240 зачетных единиц вне зависимости от формы обучения и применяемых образовательных технологий.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**1.7 Требования к абитуриенту**

Требования к абитуриенту устанавливаются правилами приема граждан в ФГБОУ ВО «Камчатский государственный технический университет».

1.8 Основные пользователи основной профессиональной образовательной программы

Основными пользователями основной профессиональной образовательной программы академического бакалавриата являются: руководство университета, профессорско-преподавательский состав и обучающиеся; государственные экзаменационные комиссии, работодатели соответствующей сферы профессиональной деятельности.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника**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 академического 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.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

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

- производственно-технологическая;
- экспериментально-исследовательская;
- расчетно-проектная.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу академического бакалавриата, в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа бакалавриата, 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 пищевконцентратов;
 - ✓ 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;

экспериментально-исследовательская деятельность:

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

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

расчетно-проектная деятельность:

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

3 Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения основной профессиональной образовательной программы**3.1 Компетенции выпускника по ФГОС ВО**

Компетенции выпускника – его способность применять знания, умения и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

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);

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

- 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).

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).

*Профессиональными компетенциями:**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);

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

- способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);
- способностью организовать технологический процесс производства продуктов 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);

экспериментально-исследовательская деятельность:

- способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);
- готовностью проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);
- готовностью участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);
- готовностью применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (ПК-16);
- способностью владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17);

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).

3.2 Этапы формирования компетенций

Этапы формирования компетенций представлены в таблице ниже.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Этапы формирования компетенций

Код дисциплины из УП	Наименование дисциплины (в соответствии с УП)	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
ОК - 1 способность использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности									
Б1.Б.01	История	Э							
Б1.Б.02	Философия		Э						
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ОК- 2 способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах									
Б1.Б.14	Экономика			ЗО					
Б1.Б.17	Экономика и управление производством					Э			
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ОК-3 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия									
Б1.Б.05	Иностранный язык	З	Э	З	Э				
Б1.В.ДВ.01.01	Русский язык и культура речи		З						
Б1.В.ДВ.01.02	Практика публичной речи		З						
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ОК-4 способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия									
Б1.Б.04	Социология и политология			З					
Б1.Б.15	Психология управления				З				
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ОК-5 способность к самоорганизации и самообразованию									
Б1.Б.22	Исследовательская работа	З							З
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		ЗО						
Б1.Б.15	Психология управления				З				
Б1.В.ДВ.06.02	Основы научных исследований					З			
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ОК-6 способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности									
Б1.Б.03	Право		ЗО						
ФТД.В.01	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма				З				

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						30		
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика								30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ОК-7 способность поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности									
Б1.Б.23	Физическая культура и спорт	3							
Б1.Б.ДВ.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	3	3		3	3	3		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ОК-8 способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций									
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности		Э						
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ОК-9 способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия									
Б1.Б.05	Иностранный язык	3	Э	3	Э				
Б1.В.ДВ.01.01	Русский язык и культура речи		3						
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
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									
Б1.Б.06	Математика	Э	30	Э					
Б1.Б.08	Основы общей и неорганической химии	Э	Э						
Б1.Б.12	Инженерная и компьютерная графика	Э							
Б1.Б.22	Исследовательская работа	3							3
Б1.Б.07	Физика		30	Э					
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		30						
Б1.Б.09	Органическая химия			3	Э				
Б1.Б.10	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа			3	Э				
Б1.Б.16	Прикладная механика				3				
Б2.В.02.01(П)	Научно-исследовательская работа				30				
Б1.В.ДВ.03.01	Прикладные компьютерные программы				3				
Б1.В.ДВ.03.02	Защита информации				3				
Б1.Б.11	Физическая и коллоидная химия					Э	Э		
Б1.Б.18	Электротехника и электроника					30			

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Б1.Б.19	Биохимия					Э			
Б1.Б.20	Пищевая химия						Э		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья									
Б1.В.02	Научные основы производства продуктов из растительного сырья			Э					
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						30		
Б1.Б.21	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья								3
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика								30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
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									
Б1.В.ДВ.08.01	Сырье и материалы хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства						30		
Б1.В.ДВ.08.02	Физико-механические свойства сырья и готовой продукции						30		
Б1.В.09	Методы исследования хлеба, кондитерских и макаронных изделий							Э	
Б1.В.ДВ.09.01	Пищевые и биологически активные добавки								30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК - 2 способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья									
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						30		
Б1.В.12	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства							Э	
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика								30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК-3 способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий									
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе тех-						30		

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

	нологическая практика)								
Б1.В.08	Контроль производства и качества хлеба, кондитерских и макаронных изделий							30	
Б1.В.09	Методы исследования хлеба, кондитерских и макаронных изделий							Э	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК-4 способность применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин									
Б1.В.01	Введение в технологию продуктов питания	Э							
Б1.В.02	Научные основы производства продуктов питания из растительного сырья			Э					
Б1.В.ДВ.09.02	Технология продуктов заданного химического состава и структуры								30
Б1.В.ДВ.10.01	Пищевая биотехнология								3
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
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									
Б1.Б.08	Основы общей и неорганической химии	Э	Э						
Б1.Б.06	Математика	Э	30	Э					
Б1.В.ДВ.02.01	Экология	3							
Б1.В.ДВ.02.02	Природопользование	3							
Б1.В.ДВ.05.01	Биология		3						
Б1.В.ДВ.05.02	Основы биотехнологии		3						
Б1.Б.07	Физика		30	Э					
Б1.Б.09	Органическая химия			3	Э				
Б1.Б.10	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа			3	Э				
Б1.Б.16	Прикладная механика				3				
Б1.В.ДВ.11.01	Основы рационального питания				30				
Б1.В.ДВ.11.02	Поллуколоиды				30				
Б1.В.04	Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья				30				
Б1.Б.18	Электротехника и электроника					30			
Б1.Б.19	Биохимия					Э			
Б1.Б.11	Физическая и коллоидная химия					Э	Э		
Б1.В.ДВ.06.01	Математические методы обработки экспериментальных данных					3			
Б1.Б.20	Пищевая химия						Э		
Б1.В.06	Тепло- и хладотехника						Э		
Б1.В.10	Пищевая микробиология							30	

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Б1.В.ДВ.10.01	Пищевая биотехнология								3
Б1.В.ДВ.10.02	Физиология питания								3
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК -6 способность использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья									
Б1.В.ДВ.03.01	Прикладные компьютерные программы				3				
Б1.В.ДВ.03.02	Защита информации				3				
Б1.В.ДВ.06.02	Основы научных исследований					3			
Б1.В.07	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии						30		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК-7 способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья									
Б1.В.05	Процессы и аппараты пищевых производств					Э, КР			
Б1.В.07	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии						30		
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						30		
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика								30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК - 8 готовность обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка									
Б1.В.03	Менеджмент				Э				
Б1.В.ДВ.12.01	Маркетинг					30			
Б1.В.ДВ.12.02	Маркетинговые исследования					30			
Б1.В.ДВ.07.01	Документационное обеспечение управления						30		
Б1.В.11	Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов							Э	
Б1.В.15	Системы менеджмента безопасности пищевой продукции								3
Б1.В.16	Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности								Э
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК-9 способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовность посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли									

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Б1.Б.22	Исследовательская работа	3							3
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		30						
Б2.В.02.01(П)	Научно-исследовательская работа				30				
Б1.В.ДВ.06.02	Основы научных исследований					3			
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК - 10 способность организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения									
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						30		
Б1.В.13	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий							Э	3, КР
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК-11 готовность выполнять работы по рабочим профессиям									
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						30		
Б1.В.13	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий							Э	3, КР
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК -12 способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда									
Б1.Б.13	Безопасность жизнедеятельности		Э						
ФТД.В.01	Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма				3				
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						30		
Б2.В.02.03(Пд)	Преддипломная практика								30
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК-13 способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования									
Б1.Б.22	Исследовательская работа	3							3
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		30						
Б2.В.02.01(П)	Научно-исследовательская работа				30				

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Б1.В.ДВ.06.02	Основы научных исследований					3			
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК - 14 готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций									
Б1.Б.22	Исследовательская работа	3							3
Б1.В.ДВ.01.01	Русский язык и культура речи		3						
Б1.В.ДВ.01.02	Практика публичной речи		3						
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности		30						
Б2.В.02.01(П)	Научно-исследовательская работа				30				
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						30		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК-15 готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство									
Б2.В.02.01(П)	Научно-исследовательская работа				30				
Б2.В.02.02(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						30		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК-16 готовность применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ									
Б1.В.07	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии						30		
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК - 17 способность владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья									
Б2.В.02.01(П)	Научно-исследовательская работа				30				
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК - 23 способность участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техническому перевооружению существующих производств									
Б1.В.14	Проектирование пищевых производств								Э
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной								защита

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

	работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								ВКР
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									
Б1.В.ДВ.07.02	Нормативная база отрасли						30		
Б1.В.14	Проектирование пищевых производств								Э
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК-25 готовность к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений									
Б1.Б.17	Экономика и управление производством					Э			
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК-26 способность использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов									
ФТД.В.02	Компьютерные технологии в представлении результатов научных исследований						3		
Б1.В.ДВ.04.01	Компьютерная графика в проектировании пищевых производств							30	
Б1.В.ДВ.04.02	Базы данных							30	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР
ПК-27 способность обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья									
Б1.В.12	Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства							Э	
Б3.Б.01	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты								защита ВКР

3.1 Матрица компетенций

Матрица компетенций представлена в таблице ниже

**Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по
направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Матрица компетенций

Код и наименование дисциплины (в соответствии с УП)	Формируемые компетенции																																	
	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	
Б1.Б.01 История	*																																	
Б1.Б.02 Философия	*																																	
Б1.Б.03 Право						*																												
Б1.Б.04 Социология и политология				*																														
Б1.Б.05 Иностранный язык			*						*																									
Б1.Б.06 Математика										*						*																		
Б1.Б.07 Физика										*						*																		
Б1.Б.08 Основы общей и неорганической химии										*						*																		
Б1.Б.09 Органическая химия										*						*																		
Б1.Б.10 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа										*						*																		
Б1.Б.11 Физическая и коллоидная химия										*						*																		
Б1.Б.12 Инженерная и компьютерная графика										*																								
Б1.Б.13 Безопасность жизнедеятельности								*															*											
Б1.Б.14 Экономика		*																																

**Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по
направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Код и наименование дисциплины (в соответствии с УП)	Формируемые компетенции																																	
	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27	
Б1.Б.15 Психология управления				*	*																													
Б1.Б.16 Прикладная механика										*						*																		
Б1.Б.17 Экономика и управление производством		*																													*			
Б1.Б.18 Электротехника и электроника										*						*																		
Б1.Б.19 Биохимия										*						*																		
Б1.Б.20 Пищевая химия										*						*																		
Б1.Б.21 Технологические добавки и улучшители для произ- водства продуктов питания из растительного сырья											*																							
Б1.Б.22 Исследовательская работа					*					*										*				*	*									
Б1.Б.23 Физическая культура и спорт							*																											
Б1.Б.ДВ.01 Элективные курсы по физической культуре и спорту							*																											
Б1.В.01 Введение в технологию продуктов питания															*																			
Б1.В.02 Научные основы производства продуктов из расти- тельного сырья											*				*																			
Б1.В.03 Менеджмент																			*															

**Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по
направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Код и наименование дисциплины (в соответствии с УП)	Формируемые компетенции																																
	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
Б1.В.04 Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья																*																	
Б1.В.05 Процессы и аппараты пищевых производств																		*															
Б1.В.06 Тепло- и хладотехника																*																	
Б1.В.07 Системы управления технологическими процессами и информационные технологии																	*	*									*						
Б1.В.08 Контроль производства и качества хлеба, кондитерских и макаронных изделий														*																			
Б1.В.09 Методы исследования хлеба, кондитерских и макаронных изделий												*		*																			
Б1.В.10 Пищевая микробиология																*																	
Б1.В.11 Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов																			*														
Б1.В.12 Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства													*																				*
Б1.В.13 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий																				*	*												
Б1.В.14 Проектирование пищевых производств																													*	*			

**Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по
направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Код и наименование дисциплины (в соответствии с УП)	Формируемые компетенции																																
	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
Б1.В.15 Системы менеджмента безопасности пищевой про- дукции																			*														
Б1.В.16 Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности																			*														
Б1.В.ДВ.01.01 Русский язык и культура речи			*						*																*								
Б1.В.ДВ.01.02 Практика публичной речи			*						*																*								
Б1.В.ДВ.02.01 Экология																*																	
Б1.В.ДВ.02.02 Природопользование																*																	
Б1.В.ДВ.03.01 Базы данных										*							*																
Б1.В.ДВ.03.02 Защита информации										*							*																
Б1.В.ДВ.04.01 Компьютерная графика в проектировании пищевых производств																																*	
Б1.В.ДВ.04.02 Прикладные компьютерные программы																																*	
Б1.В.ДВ.05.01 Биология																*																	
Б1.В.ДВ.05.02 Основы биотехнологии																*																	
Б1.В.ДВ.06.01 Математические методы обработки экспериментальных данных																*																	
Б1.В.ДВ.06.02 Основы научных исследований				*													*			*				*									

**Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по
направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Код и наименование дисциплины (в соответствии с УП)	Формируемые компетенции																																
	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
Б1.В.ДВ.07.01 Документационное обеспечение управления																			*														
Б1.В.ДВ.07.02 Нормативная база отрасли																														*			
Б1.В.ДВ.08.01 Сырье и материалы хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства												*																					
Б1.В.ДВ.08.02 Физико-механические свойства сырья и готовой продукции												*																					
Б1.В.ДВ.09.01 Пищевые и биологически активные добавки												*																					
Б1.В.ДВ.09.02 Технология продуктов заданного химического состава и структуры															*																		
Б1.В.ДВ.10.01 Пищевая биотехнология															*	*																	
Б1.В.ДВ.10.02 Физиология питания																*																	
Б1.В.ДВ.11.01 Основы рационального питания																*																	
Б1.В.ДВ.11.02 Полуколлоиды																*																	
Б1.В.ДВ.12.01 Маркетинг																			*														
Б1.В.ДВ.12.02 Маркетинговые исследования																			*														
Б2.В.01.01(У) Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности					*					*										*					*	*							

**Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по
направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**

Код и наименование дисциплины (в соответствии с УП)	Формируемые компетенции																																
	ОК-1	ОК-2	ОК-3	ОК-4	ОК-5	ОК-6	ОК-7	ОК-8	ОК-9	ОПК-1	ОПК-2	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	ПК-5	ПК-6	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-11	ПК-12	ПК-13	ПК-14	ПК-15	ПК-16	ПК-17	ПК-23	ПК-24	ПК-25	ПК-26	ПК-27
Б2.В.02.01(П) Научно-исследовательская работа										*										*				*	*	*		*					
Б2.В.02.02(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)						*					*		*	*				*			*	*	*		*	*							
Б2.В.02.03(Пд) Преддипломная практика						*					*		*					*					*										
Б3.Б.01 Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
ФТД.В.01 Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма						*																	*										
ФТД.В.02 Компьютерные технологии в представлении результатов научных исследований																																*	

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной профессиональной образовательной программы

4.1 Структура программы бакалавриата

Структура программы бакалавриата включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную).

Программа бакалавриата состоит из следующих блоков:

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

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

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации, указанной в перечне специальностей и направлений подготовки высшего образования, утвержденном Министерством образования и науки Российской Федерации.

Структура программы бакалавриата

Таблица

Структура программы бакалавриата		Объем программы бакалавриата в з.е.	
		по ФГОС ВО	по учебному плану
Блок 1	Дисциплины (модули)	207 - 216	216
	Базовая часть	99 - 111	111
	Вариативная часть	105 - 108	105
Блок 2	Практики	15 - 27	15
	Вариативная часть	15 - 27	15
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	6 - 9	9
	Базовая часть	6 - 9	9
Объем программы бакалавриата		240	240

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

Дисциплины, относящиеся к вариативной части программы бакалавриата, и прак-

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

тики определяют направленность (профиль) программы. Набор дисциплин (модулей), относящихся к вариативной части программы бакалавриата, и практик Университет определяет самостоятельно в объеме, установленном ФГОС ВО.

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);

научно-исследовательская работа.

Способы проведения производственной практики:

- стационарная;
- выездная.

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

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

4.2 Учебный план

Учебный план составлен в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания из растительного сырья. Учебный план отображает логическую последовательность освоения дисциплин, а также практик, обеспечивающих формирование соответствующих компетенций, и состоит из базовой, вариативной частей, а также дисциплин по выбору обучающихся

Дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности (профиля) программы, которую они осваивают.

К базовой части образовательной программы относятся следующие дисциплины: «История», «Философия», «Право», «Социология и политология», «Иностранный язык», «Математика», «Физика», «Основы общей и неорганической химии», «Органическая химия», «Аналитическая химия и физико-химические методы анализа», «Физическая и коллоидная химия», «Инженерная и компьютерная графика», «Безопасность жизнедеятельности», «Экономика», «Психология управления», «Прикладная механика», «Экономика и управление производством», «Электротехника и электроника», «Биохимия», «Пищевая химия», «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

растительного сырья», «Исследовательская работа», «Физическая культура и спорт», «Элективные курсы по физической культуре и спорту».

Базовая часть составляет 51% (111 з.е.).

В вариативной части перечень и последовательность дисциплин сформированы с учетом профиля подготовки, дающих возможность расширения и углубления знаний, умений и навыков в объеме необходимом для успешной профессиональной деятельности. Перечень дисциплин вариативной части согласован с работодателями.

К вариативной части образовательной программы относятся следующие дисциплины:

«Введение в технологию продуктов питания», «Научные основы производства продуктов из растительного сырья», «Менеджмент», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Тепло- и хладотехника», «Системы управления технологическими процессами и информационные технологии», «Контроль производства и качества хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Методы исследования хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Пищевая микробиология», «Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов», «Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Проектирование пищевых производств», «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции», «Управление качеством на предприятиях пищевой промышленности».

Вариативная часть составляет 49% (105 з.е.), из них 30,4% (32 з.е.) дисциплины по выбору. Порядок формирования и освоения дисциплин по выбору обучающимися установлен Положением об элективных и факультативных дисциплинах ФГБОУ ВО «КамчатГТУ».

Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа, составляет не более 50% от общего количества часов аудиторных занятий. Учебные занятия проводятся в форме контактной работы, порядок организации которой определен в Положении о контактной работе с обучающимися в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ».

Текущая и промежуточная аттестации рассматриваются как вид учебной работы по дисциплине и выполняются в пределах трудоемкости, отводимой на ее изучение. Формой промежуточной аттестации по всем видам практик является дифференцированный зачет. Практики относятся к вариативной части учебного плана и составляют 15 з.е.

В целях реализации компетентностного подхода в учебном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (семинары в диалоговом режиме, дискуссии, компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, психологические и иные тренинги) в сочетании с внеаудиторной работой.

4.3 График учебного процесса

Календарный учебный график, указывающий последовательность реализации образовательной программы по годам, включает:

- теоретическое обучение – 133 недели;
- учебная практика – 2 недели;
- производственная практика – 4 недели;

- преддипломная практика – 2 недели;
- научно-исследовательская работа – 2 недели;
- экзаменационные сессии – 19 2/6 недели;
- государственная итоговая аттестация – 6 недель;
- каникулы – 31 4/6 недели.

4.4 Рабочие программы дисциплин

Все дисциплины, как базовой, так и вариативной части учебного плана, включая дисциплины по выбору студента, обеспечены рабочими программами.

Рабочие программы дисциплин (РПД) включает в себя:

- наименование дисциплины;
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины в структуре образовательной программы;
- указание формируемых в результате освоения данной дисциплины компетенций;
- объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся, и ее содержание;
- перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся;
- фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
- перечень рекомендуемой основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины;
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины;
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины;
- курсовой проект (работу) (при наличии);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
- описание материально-технического обеспечения дисциплины.

4.5 Программы практик

Практики являются обязательным разделом образовательной программы бакалавриата и представляют собой вид учебных занятий, ориентированных на профессионально-практическую и научно-исследовательскую подготовку обучающихся.

Практики проводятся в организациях города Петропавловска-Камчатского и Камчатского края, с которыми заключены договоры, учебная и (или) производственная практики могут проводиться в структурных подразделениях Университета.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Практическая подготовка в университете регламентируется Положением организации «Об организации и проведении практики обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура)».

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Программы практики разработаны с учетом Положения ФГБОУ ВО «Программа практики».

Учебная практика.

Практические умения и навыки, приобретаемые в ходе прохождения *практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности:*

- способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);
- 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 (ОПК-1);
- способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);
- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);
- готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14).

Производственная практика.

Практические умения и навыки, приобретаемые в ходе *научно-исследовательской работы:*

- 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 (ОПК-1);
- способность работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);
- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-13);
- готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);
- готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15);
- способность владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-17).

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Практические умения и навыки, приобретаемые в ходе прохождения *практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика)*:

- способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);
- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);
- способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- способность владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);
- способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);
- способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения (ПК-10);
- готовность выполнить работы по рабочим профессиям (ПК-11);
- способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12);
- готовность проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций (ПК-14);
- готовность участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-15).

Преддипломная практика.

Практические умения и навыки, приобретаемые в ходе прохождения *преддипломной практики*:

- способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6);
- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья (ОПК-2);
- способность владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);
- способность осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (ПК-7);
- способность владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда (ПК-12).

4.6 Программа государственной итоговой аттестации

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

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме согласно требованиям ФГОС. В соответствии с ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ соответствующим требованиям ФГОС ВО.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

На основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры (утв. приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.06.2015 г. № 636) и изменений к нему, требований ФГОС ВО университетом разработаны и утверждены требования к содержанию и процедуре проведения государственной итоговой аттестации.

Особенности проведения государственной итоговой аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определены в программе государственной итоговой аттестации.

5 Ресурсное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

5.1 Кадровое обеспечение основной профессиональной образовательной программы

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

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

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

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, составляет не менее 50 процентов.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

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

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение основной профессиональной образовательной программы

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и оценочными средствами по всем дисциплинам учебного плана. Аннотации к рабочим программам дисциплин (по каждой дисциплине в составе образовательной программы) представлены в сети «Интернет» и на внутреннем информационном ресурсе университета.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, электронным библиотечным системам, по содержанию соответствующим полному перечню дисциплин образовательной программы, наличием методических пособий и рекомендаций по всем дисциплинам и видам занятий, в том числе для выполнения курсовых проектов, курсовых и выпускных квалификационных работ, по практикам, а также наглядными пособиями, мультимедийными, аудио-, видеоматериалами.

Научно-техническая библиотека Университета включает в себя:

- 2 читальных зала, в том числе электронный читальный зал;
- 2 абонемента.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам учебного плана из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин, практик и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети «Интернет».

Для обучающихся обеспечен доступ к:

- современным профессиональным базам данных;
- информационно-поисковой системе «Библиотека»;
- электронным библиотечным ресурсам «Юрайт», «Лань», «ELIBRARY»;
- электронным ресурсам на CD из фонда библиотеки, в том числе справочной информационной системе «Консультант Плюс», «Гарант».

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены образовательными ресурсами в формах, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Университет обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5.3 Материально-техническое обеспечение основной профессиональной образовательной программы

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.

Для реализации образовательной программы имеются специальные помещения, которые 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. В Университете имеются компьютерные классы с выходом в сеть «Интернет» и специальным программным обеспечением, лингафонный кабинет для проведения занятий по иностранному языку. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин. Перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы бакалавриата, включает в себя лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием.

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

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета доступными из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда университета обеспечивает:

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

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

6 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы***6.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации***

Оценка качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию выпускников.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы разработаны оценочные средства (фонды оценочных средств).

Оценочные средства, включают:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

6.2 Оценочные средства для государственной итоговой аттестации

Оценочные средства для государственной итоговой аттестации включают в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки освоения основной профессиональной образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

7 Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в Университете предусмотрены:

- архитектурная доступность;
- материально-техническое оснащение учебного процесса с учетом особенностей образовательных потребностей:

1. для обучающихся с нарушением функций опорно-двигательного аппарата и ДЦП: автоматизированное многофункциональное рабочее место (стол с микролифтом, встроенный настольный компьютер Pentium (IntelPentium), RAM 4GB, DD 500 GB, ОС Win8.1, встроенный монитор 022 дюйма Роллер Оптима Трекбол 2 выносимые кнопки для роллера Оптимато);

2. для обучающихся с нарушением слуха и слабослышащих: автоматизированное многофункциональное рабочее место (стол с микролифтом на электроприводе, встроенный настольный компьютер, встроенный монитор, индукционная система ИП-2);

3. для слабовидящих обучающихся: автоматизированное многофункциональное рабочее место Стандарт (стол с микролифтом на электроприводе, моноблок встроенный с диагональю 21,5 дюймов, экранный увеличитель MMMAgic 12.0 PRO, программное обеспечение экранного доступа JawsforWindows 15.0 PRO, кнопка активации ПВ+ модуль оповещения Око – Старт ЭРВУ Визор для создания снимков и синхронизации с компьютером);

4. принтер Брайля IndexEverest-D V5est-D.

- формирование комфортной психологической среды, позволяющей обучающимся чувствовать себя в университете;
- доступ к информационно-коммуникационным технологиям и системам, включая «Интернет».

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» по вопросам организации образовательного процесса по данной образовательной программе доводятся до сведения инвалидов и обучающихся с ОВЗ в доступной для них форме.

8 Характеристика социально-культурной среды вуза, обеспечивающей развитие общекультурных компетенций обучающихся

Воспитательная и социальная работа осуществляются в соответствии с планом работы университета на календарный год, разрабатываемым на основе нормативных документов Министерства образования и науки РФ, Федерального агентства по рыболовству, а также планами совместной работы с Министерством образования и молодежной политики Камчатского края, Министерством спорта Камчатского края, УВД Камчатского края, Госнаркоконтролем, Центром социальной помощи семье и детям, КГУ «Камчатским центром реализации молодежных программ», «Камчатским центром содействия занятости и информационного обеспечения молодежи», общественными организациями города и края.

Основные задачи воспитательной деятельности:

- создание единой комплексной системы воспитания обучающихся, отвечающей по

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

содержанию, формам и методам требованиям государственной политики в области образования и воспитания молодёжи;

- сохранение и приумножение историко-культурных традиций университета;
- модернизация традиционных, поиск и разработка новых форм, приемов и методов воспитательной работы, соответствующих времени и новым потребностям обучающихся;
- непрерывное изучение интересов, творческих склонностей студентов, мониторинг сформированности ценностных ориентиров и представлений об избранной профессии;
- воспитание у обучающихся высоких духовно-нравственных качеств и норм поведения;
- формирование патриотического сознания и поведения студенческой молодежи, готовности к достойному служению обществу и государству;
- создание оптимальных условий в вузе для развития и самореализации обучающихся, оказание им помощи в самовоспитании, самоопределении, нравственном самосовершенствовании, освоении широкого социального опыта;
- повышение культурного уровня студенчества, культуры поведения, речи и общения;
- организация позитивного досуга обучающихся университета, поддержка талантливей молодежи, развитие творческого потенциала юношей и девушек;
- формирование у будущих специалистов потребности и навыков здорового образа жизни, проведение комплекса профилактических мероприятий, направленных на предотвращение асоциального поведения студенческой молодёжи;
- развитие органов студенческого самоуправления, повышение роли студенческих коллективов в учебном процессе и общественной деятельности университета, организация обучения студенческого актива, развитие студенческих инициатив и привлечение будущих специалистов к различным формам социально-значимой деятельности;
- гуманизация и демократизация стиля общения и взаимодействия преподавателей и обучающихся;
- организация социально-психологической помощи и поддержки обучающихся.

Организация воспитательной работы в университете осуществляется на основе взаимодействия учебных, административных, общественных и самостоятельных структур и реализуется на всех уровнях: в образовательном процессе, во внеучебное время, в процессе межличностных контактов. Воспитательная работа проводится как в ходе учебно-воспитательного процесса во время аудиторных занятий путем создания учебных программ эстетической, патриотической, правовой направленности (при проведении лекций, семинаров, практических занятий), так и во внеучебное время через систему внеаудиторных мероприятий, отражающих все направления воспитательной работы (при проведении студенческих конференций, фестивалей, смотров, конкурсов, во время работы студенческих клубов, творческих коллективов, кружков и секций). Эффективность воспитательной работы достигается поддержанием дисциплины и внутреннего порядка, осуществлением намеченных целей и повышением качества. Ведущей формой воспитания является систематическая и целенаправленная индивидуальная работа, проводимая в течение всего периода обучения.

Вопросы, касающиеся воспитательной работы, освещаются, анализируются и регулярно рассматриваются Ученым советом университета, ректоратом, Учеными советами факультетов и советом обучающихся университета, на старостах, на собраниях актива

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

студенческого самоуправления, студенческого общежития. В Университете функционирует Совет по воспитательной работе, основными задачами которого являются: совершенствование и повышение качества и эффективности методической и организационной работы по воспитанию студентов и курсантов в университете путем обеспечения организации, координации и реализации воспитательной и внеучебной деятельности в университете, формирования гуманитарно-воспитательного пространства, обеспечивающего как учебно-профессиональную подготовку, так и культурное, патриотическое, научное, интеллектуальное, правовое, физическое и духовное совершенствование обучающихся.

В целях усиления влияния преподавательского корпуса на личностное и профессиональное становление будущих специалистов, обеспечение эффективной адаптации студентов к условиям обучения в вузе, в университете функционирует институт кураторства. Кураторами оказывается содействие в формировании актива студенческих групп, вовлечении студентов в работу различных кружков, секций, клубов, коллективов художественной самодеятельности. Для анализа работы кураторов в течение отчетного периода на различных факультетах университета регулярно проводится анкетирование «Куратор глазами студента и курсанта».

Важную роль в структуре воспитательной деятельности в университете играет организация и проведение культурно-массовой работы с обучающимися. Работа направлена на поиск, поддержку и развитие творчески одаренной молодежи. Общее число мероприятий, проводимых ежегодно в университете, составляет от 100 до 150 (патриотические, гражданско-правовые, профессионально-трудовые, культурно-нравственные, спортивно-оздоровительные, культурно-массовые, трудовые, экологические, профилактические и прочие). Большую роль в формировании университетских традиций, профессиональном воспитании будущих специалистов, сохранении истории и культуры вуза играет Музей университета.

Неотъемлемой частью всей общеузовской системы управления в университете является студенческое самоуправление, которое реализует важнейшие функции организации студенческой жизни. Главной целью студенческого самоуправления является развитие и углубление демократических традиций университета, воспитание у обучающихся гражданской ответственности и активного, творческого отношения к учебе, общественно-полезной деятельности, формирование лидерских качеств у будущих специалистов.

В культурно-спортивном клубе функционируют спортивные секции по следующим видам спорта: волейбол (женская и мужская сборная), баскетбол (женская и мужская сборная), плавание, настольный теннис, футзал (женская и мужская сборная), ОФП, кикбоксинг, самбо, туризм.

В Университете создан и успешно работает церемониальный коллектив барабанщиц университета, который является его визитной карточкой. Основная цель церемониального коллектива барабанщиц – это привитие гражданско-патриотического воспитания молодежи через хореографическое и музыкальное направление, уважение к государственным символам, возрождение традиций церемониальной культуры, развитие музыкального жанра, основанного на искусстве барабанного боя.

Волонтерское движение в Университете ведет работу по разным направлениям. Волонтерский отряд «Радуга добра» ведет планомерную работу по различным направлениям волонтерской деятельности.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

В университете разработан комплекс мероприятий по развитию творческого потенциала студентов. Студенческой молодёжи предоставляется возможность бесплатно заниматься в спортивных секциях, тренажерном зале университета, в коллективах художественной самодеятельности. Большое значение в университете придается вовлечению участников художественной самодеятельности в ежегодные выездные концерты профориентационной направленности, проведению творческих встреч с выпускниками школ, сопровождавшихся выступлениями коллективов художественной самодеятельности университета. Особое внимание в вузе уделено развитию движения КВН.

В университете созданы и успешно действуют механизмы социальной защиты, морального и материального стимулирования обучающихся за особые достижения в учебной, научно-исследовательской, общественной, творческой и спортивной деятельности. Социальная защита реализуется совместно со студенческим профкомом и активом совета обучающихся университета; в установленном порядке оказывается материальная поддержка. Материальные выплаты осуществляются согласно положению о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ», положению о порядке оказания материальной поддержки обучающимся.

В Университете назначаются следующие виды установленных в Российской Федерации стипендий:

- стипендии Президента Российской Федерации и стипендии Правительства Российской Федерации;
- государственная академическая стипендия (в том числе повышенная);
- государственная социальная стипендия;
- именные стипендии;
- стипендии (государственная академическая и (или) государственная социальная) нуждающимся студентам первого и второго курсов, имеющим оценки успеваемости «отлично» или «хорошо» или «отлично» и «хорошо» и относящимся к категориям лиц, имеющих право на получение государственной социальной стипендии, или являющимся студентами в возрасте до 20 лет, имеющими только одного родителя - инвалида I группы;
- стипендии обучающимся, назначенные юридическими лицами или физическими лицами, в том числе направившими их на обучение.

Особое внимание уделяется индивидуальной работе с обучающимися из неполных семей, студентам–сиротам и оставшимся без попечения родителей.

Воспитательная и социальная работа в университете осуществляется в соответствии с действующими законодательными, нормативно-правовыми актами Российской Федерации в области образования, касающиеся высшей школы и студенческой молодёжи. В университете разработаны следующие локальные акты, регламентирующие организацию и проведение воспитательной и социальной работы в вузе:

- Концепция воспитательной работы ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о совете по воспитательной и социальной работе ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение «О стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся КамчатГТУ»;
- Положение о порядке оказания материальной поддержки обучающимся в ФГБОУ

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

ВО «КамчатГТУ»;

- Положение об общежитии ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Правила проживания в студенческом общежитии ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение об организации бесплатного питания в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о кураторстве и классном руководстве ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о Совете обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о профсоюзе обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о волонтерском движении ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Положение о социально-психологической службе ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- Программа специальной профилактической работы с обучающимися ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- План мероприятий ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» по патриотическому воспитанию студентов и курсантов на 2016-2020 годы;
- ежегодные планы воспитательной и социальной работы ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» и др.

В Университете созданы необходимые условия для осуществления целенаправленной воспитательной работы.

9 Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

В целях разработки объективных процедур оценки уровня компетентности выпускников в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» Ученым советом университета принят ряд нормативных документов:

- СТО «Учебно-методический комплекс дисциплины»;
- СТО «Организация и проведение в университете Федерального интернет-экзамена в сфере профессионального образования»;
- СТО «Курсовое проектирование»;
- СТО «Организация и осуществление образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования»;
- ПО «Об организации и проведении практики обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура);
- ПО «Положение о проведении текущей и промежуточной аттестации»;
- ПО «Фонд оценочных средств»;
- ПО «Положение об использовании программного обеспечения «Антиплагиат.VУЗ»;
- ПО «Положение о государственной итоговой аттестации обучающихся по программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- ПО «Положение об итоговой аттестации по не имеющим государственной аккредитации образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

- ПО «Положение об индивидуальном и ускоренном обучении»;
- ПО «Положение о контактной работе с обучающимися в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Портфолио обучающихся»;
- ПО «Программа практики»;
- ПО «Положение об электронной информационно-образовательной среде в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Положение о порядке проведения занятий по физической культуре и спорту в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Положение о реализации элективных и факультативных дисциплин»;
- ПО «О порядке управления личными делами студентов (курсантов)»;
- ПО «Положение об экстернате»;
- ПО «Положение об обработке и защите персональных данных абитуриентов и обучающихся в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Внутренняя независимая оценка качества образовательной деятельности в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Порядок организации применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, в том числе при реализации образовательных программ с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в ФГБОУ ВО «Камчатский государственный технический университет»;
- ПО «Об организации образовательной деятельности по образовательным программам при сочетании различных форм обучения, при использовании сетевой формы их реализации, при ускоренном обучении»;
- ПО «Положение об оказании платных образовательных услуг в федеральном государственном образовательном учреждении высшего образования «Камчатский государственный технический университет»;
- ПО «Положение о порядке условного перевода на следующий курс обучающихся ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Положение об особенностях проведения государственных итоговых аттестационных испытаний с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;
- ПО «Положение об индивидуальном учете и хранении в архивах информации о результатах освоения обучающимися образовательных программ и о поощрении обучающихся на бумажных и электронных носителях в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ПО «Порядок зачета результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность»;
- ПО «Положение о порядке перевода и восстановления обучающихся в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ»;
- ЛА «Порядок уничтожения, блокирования персональных данных»;
- ЛА «Правила приема в ФГБОУ ВО «КамчатГТУ» и др.

10 Регламент по организации периодического обновления основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа подлежит ежегодному обновлению с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Основанием для внесения ежегодных дополнений и изменений являются предложения преподавателей относительно изменений технологий и содержания обучения; результаты самообследования, административных проверок, внутреннего аудита; изменения в учебно-методическом, кадровом и материально техническом обеспечении реализации образовательной программы и другие условия.