

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
(ВлГУ)

УТВЕРЖДЕНО

УС университета

«_____» _____ 201__ г., протокол № _____

Ректор _____ А.М. Саралидзе

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Направление подготовки

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

(с изменениями 20 ____, 20 ____, 20 ____ гг.)

Профиль:

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация (степень)

Бакалавр

Владимир 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
1.1. Нормативные документы для разработки ООП	
1.2. Цель ООП	
1.3. Задачи ООП	
1.4. Срок получения образования	
1.5. Трудоемкость ООП	
1.6. Требования к абитуриенту	
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	
2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника	
3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА	
4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ООП	
4.1. Учебный план	
4.2. Содержание ООП	
4.3. Программы практик и НИР	
4.4. Программа государственной итоговой аттестации	
5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП	
5.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса	
5.2. Образовательные технологии, используемые при реализации ООП	
5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	
5.4. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	
6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ	
7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ООП	
7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
7.2. Фонды оценочных средств для проведения итоговой аттестации	

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная образовательная программа бакалавриата 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», реализуемая федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Владимирский государственный университет» (ВлГУ) по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО), а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы.

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, календарный учебный план и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.1. Нормативные документы для разработки магистерской программы

- 1.1.1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- 1.1.2. Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 г. № 1367 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (в ред. [Приказа](#) Минобрнауки России от 15 января 2015 г. № 7).
- 1.1.3. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 июня 2015 г. № 636 «Об утверждении порядка проведения государственной аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (в ред. [Приказа](#) Минобрнауки России от 09.02.2016 N 86).
- 1.1.4. Приказов Минобрнауки России от 25.03.2015 №270 и 12.09.2013 № 1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования» (с изменениями и дополнениями).
- 1.1.5. Приказ Минобрнауки России от 27.11.2015 г. № 1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;
- 1.1.6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 09 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»
- 1.1.7. 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 от 08.04.2014 № АК-44/05вн
- 1.1.8. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (далее – ФГОС ВО) по направлению (специальности) подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №211 от 12.03.2015 (зарегистрировано в Минюсте 03.04.2015, рег. №36724).

1.1.9. Устав Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Владимирский государственный университет имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых» и иные локальные нормативные акты ВлГУ.

1.2 Цель ООП

ООП предполагает:

- обеспечение универсальности, фундаментальности высшего образования и его практической направленности;
- разработку принципиально нового нормативно – методического обеспечения образовательного процесса;
- гибкое реагирование на потребности рынка труда, достижений науки и техники.

Цель ООП заключается в обеспечении:

- образовательной и научной деятельности;
- условий для реализации требований ФГОС ВО как федеральной социальной нормы, с учетом актуальных потребностей региональной сферы услуг и рынка труда;
- развитие у студентов личностных качеств и формирование общекультурных (общенаучных, социально-личностных, инструментальных) и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО.

Особенностью данной образовательной программы является ее направленность на подготовку выпускников для пищевой и смежных отраслей промышленности, в которых реализуются разнообразие наукоемкие технологии, являющиеся основой технического прогресса. Наиболее целесообразно использование бакалавров данного направления в научно-исследовательских организациях и предприятиях различных форм собственности, деятельность которых связана с технологией получения продуктов питания из растительного сырья.

Качество образовательной программы обеспечивается и гарантируется действующей в университете системой процессов менеджмента качества.

Модель СМК ВлГУ охватывает ГОСТ ISO 9001-2011 и ISO 9001:2008, а также требования «Стандартов и директив ENQA (1.1-1.7»).

Цель (миссия) ООП формируются в рамках обязательств выявлять требования (потребности) основных потребителей ООП (студентов всех форм обучения), представителей бизнеса (потенциальных работодателей), общества и профессионального сообщества.

1.3. Задачи ООП

Задачами образовательной программы являются:

- обеспечение соответствия результатов освоения ООП требованиям ФГОС ВО;
- обеспечение соответствия качества выпускника требованиям работодателей.

1.4 Срок получения образования по программе

Нормативный срок освоения программы устанавливается действующим ФГОС ВО и составляет 4 года для очной формы обучения.

1.5. Трудоемкость программы

Трудоемкость устанавливается ФГОС ВО и составляет 240 зачетных единиц.

1.5. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы

Лица, желающие освоить данную программу бакалавриата, зачисляются по результатам Единого государственного экзамена.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности бакалавров 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 РФ 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 бакалавров являются:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Основной вид деятельности: производственно-технологическая.

Дополнительный вид деятельности: научно-исследовательская.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Бакалавр по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья должен быть подготовлен к решению следующих профессиональных задач в соответствии с профильной направленностью ООП бакалавриата и видами профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

- управление отдельными технологическими стадиями процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- организация рабочих мест, их техническое оснащение, размещение технологического оборудования;
- контроль за соблюдением технологической дисциплины; организация и
- проведение входного контроля сырья и материалов; использование типовых
- методов контроля качества выпускаемой продукции; выявление причин брака в
- производстве и разработка мероприятий по его предупреждению и устранению;
- участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- участие в работах по наладке, настройке и опытной проверке оборудования и программных средств;

проверка технического состояния и остаточного ресурса оборудования, организация профилактических осмотров и текущего ремонта, составление заявок на оборудование и запасные части, подготовка технической документации на проведение ремонтных работ.

научно-исследовательская деятельность:

- изучение научно-технической информации, выполнение литературного и патентного поиска по тематике исследования;
- математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования;
выполнение экспериментальных исследований и испытаний по заданной методике, математическая обработка экспериментальных данных;
- участие во внедрении результатов исследований и разработок;
- подготовка данных для составления отчетов, обзоров, научных публикаций;
- участие в мероприятиях по защите объектов интеллектуальной собственности.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ВЫПУСКНИКА, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Результаты освоения ООП бакалавриата определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Полный состав обязательных общекультурных и общепрофессиональных компетенций выпускника (с краткой характеристикой каждой из них) как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ООП представлен в виде матрицы компетенций в учебном плане.

В результате освоения указанной программы бакалавриата выпускник должен обладать следующими компетенциями:

1. Общекультурными компетенциями (ОК):

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

2. Общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий (ОПК–1);

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

3. Профессиональными компетенциями (ПК)

в производственно-технологической деятельности:

– способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (ПК-1);

способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-2);

способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (ПК-3);

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

– способностью использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (ПК-5);

– способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (ПК-6);

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

– готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (ПК-8);

– способностью работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (ПК-9);

– способностью организовать технологический процесс производства 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 (ПК-12);

в научно-исследовательской деятельности:

– 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 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 (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-17).

Распределение компетенций представлено в Таблице 1.

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	
Б1.Б	Базовая часть	ОК - 6; ОК - 7; ОПК - 2; ОК - 8; ОК - 9; ОК - 3; ОК - 2; ОК - 1; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 7; ПК - 12; ПК - 6; ПК - 5; ПК - 10; ПК - 3; ПК - 19; ПК - 21; ПК-14; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 23
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК - 3; ОК - 9
Б1.Б.02	История	ОК - 1
Б1.Б.03	Математика	ПК - 5
Б1.Б.04	Информатика	ПК - 6
Б1.Б.05	Физика	ПК - 5
Б1.Б.06	Общая и неорганическая химия	ПК - 5
Б1.Б.07	Органическая химия	ПК - 5
Б1.Б.08	Биохимия	ПК - 5
Б1.Б.09	Инженерная и компьютерная графика	ПК - 6
Б1.Б.10	Философия	ОК - 1
Б1.Б.11	Прикладная механика	ПК - 2
Б1.Б.12	Процессы и аппараты пищевых производств	ПК - 2; ПК - 23
Б1.Б.13	Электротехника и электроника	ПК - 2
Б1.Б.14	Пищевая химия	ПК - 3; ПК - 5
Б1.Б.15	Физическая культура и спорт	ОК - 7
Б1.Б.16	Правоведение	ОК - 6
Б1.Б.17	Экология	ПК-14
Б1.Б.18	Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья	ОПК - 2; ПК - 7; ПК - 1; ПК - 10
Б1.Б.19	Введение в технологию продуктов питания	ОПК - 2; ПК - 10; ПК - 1
Б1.Б.20	Физико - химические основы и общие принципы переработки растительного сырья	ПК - 3; ПК - 5
Б1.Б.21	Безопасность жизнедеятельности	ОК - 8; ПК - 12; ПК - 21
Б1.Б.22	Системы управления технологическими процессами и информационные технологии	ПК - 6; ПК - 26; ПК - 25
Б1.Б.23	Экономика и управление производством	ОК - 2; ПК - 19
Б1.В	Вариативная часть	ОПК - 1; ОК - 2; ОК - 4; ОК - 7; ОПК - 2; ПК - 1; ПК - 10; ПК - 7; ПК - 9; ПК - 6; ПК - 5; ПК - 8; ПК - 3; ПК - 4; ПК - 12; ПК - 22; ПК - 19; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 25; ПК - 24; ПК - 27; ПК - 23

Б1.В.01	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК - 7
Б1.В.02	Физическая химия	ПК - 5
Б1.В.03	Информационные технологии	ОПК - 1; ПК - 6
Б1.В.04	Биохимия зерна и хлебопечения	ПК - 5
Б1.В.05	Пищевая микробиология	ПК - 5
Б1.В.06	Тепло- и хладотехника	ПК - 23
Б1.В.07	Коллоидная химия	ПК - 5
Б1.В.08	Товароведение и экспертиза хлеба и хлебных изделий	ПК - 8; ПК - 10
Б1.В.09	Технология производства кондитерских изделий	ПК - 3; ПК - 10; ПК - 7
Б1.В.10	Органолептический анализ пищевых продуктов	ПК - 3
Б1.В.11	Медико - биологические требования и санитарные нормы качества пищевой продукции	ПК - 8; ПК - 12
Б1.В.12	Система менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК - 8; ПК - 22
Б1.В.13	Водоочистка и водоотведение	ПК - 23
Б1.В.14	Управление качеством на предприятии	ОПК - 2; ПК - 7; ПК - 19; ПК - 25
Б1.В.15	Упаковка изделий хлебопекарной и кондитерской промышленности	ПК - 1
Б1.В.16	Безопасность производственного сырья растительного происхождения и пищевых продуктов	ОПК - 2; ПК - 8
Б1.В.17	Гигиена и санитария производства хлебобулочных и кондитерских изделий	ПК - 12
Б1.В.18	Документоведение	ОПК - 1; ПК - 8; ПК - 24; ПК - 25
Б1.В.19	Стандартизация в отрасли	ОПК - 1; ПК - 8; ПК - 24
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины (модули) по выбору 1 (ДВ.1)	ОК - 4; ПК - 9
Б1.В.ДВ.01.01	Культурология	ОК - 4; ПК - 9
Б1.В.ДВ.01.02	Социология	ОК - 4; ПК - 22
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины (модули) по выбору 2 (ДВ.2)	ПК - 19; ПК - 22
Б1.В.ДВ.02.01	Управление персоналом	ПК - 19; ПК - 22
Б1.В.ДВ.02.02	Основы кадровой политики на предприятии	ПК - 19; ПК - 22
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины (модули) по выбору 3 (ДВ.3)	ПК - 5
Б1.В.ДВ.03.01	Химия природных органических соединений	ПК - 5
Б1.В.ДВ.03.02	Химия жиров	ПК - 5
Б1.В.ДВ.03.03	Химия душистых веществ	ПК - 5

Б1.В.ДВ.04	Дисциплины (модули) по выбору 4 (ДВ.4)	ПК - 5
Б1.В.ДВ.04.01	Аналитическая химия и физико - химические методы анализа	ПК - 5
Б1.В.ДВ.04.02	Физико - химические методы анализа пищевых продуктов анализа пищевых продуктов	ПК - 5
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины (модули) по выбору 5 (ДВ.5)	ОПК - 2; ПК - 4; ПК - 18
Б1.В.ДВ.05.01	Функциональные хлебобулочные и кондитерские изделия	ОПК - 2; ПК - 4; ПК - 18
Б1.В.ДВ.05.02	Метода анализа пищевых продуктов	ОПК - 2; ПК - 18
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины (модули) по выбору 6 (ДВ.6)	ПК - 20; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24; ПК - 27
Б1.В.ДВ.06.01	Основы проектирования и оборудование хлебозаводов	ПК - 20; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24; ПК - 27
Б1.В.ДВ.06.02	Основы проектирования и оборудование кондитерских производств	ПК - 20; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24; ПК - 27
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины (модули) по выбору 7 (ДВ.7)	ПК - 18
Б1.В.ДВ.07.01	Хлебопекарные улучшители и практика их применения	ПК - 18
Б1.В.ДВ.07.02	Кондитерские жиры и эквиваленты какао - масла: практика применения	ПК - 18
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины (модули) по выбору 8 (ДВ.8)	ПК - 10; ПК - 4; ПК - 18
Б1.В.ДВ.08.01	Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий	ПК - 10; ПК - 4; ПК - 18
Б1.В.ДВ.08.02	Научные основы производства мучных и кондитерских изделий	ПК - 10; ПК - 4; ПК - 18
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины (модули) по выбору 9 (ДВ.9)	ОК - 2; ПК - 22; ПК - 19
Б1.В.ДВ.09.01	Менеджмент и маркетинг	ОК - 2; ПК - 22; ПК - 19
Б1.В.ДВ.09.02	Основы управления бизнес процессами	ОК - 2; ПК - 22; ПК - 19
Б1.В.ДВ.10	Дисциплины (модули) по выбору 10 (ДВ.10)	ПК - 3; ПК - 7; ПК - 10
Б1.В.ДВ.10.01	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	ПК - 3; ПК - 7; ПК - 10
Б1.В.ДВ.10.02	Технология производства мучных диетических изделий	ПК - 3; ПК - 7; ПК - 10
Б2	Практики	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б2.В	Вариативная часть	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27

Б2.В.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе, первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б2.В.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе, первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б2.В.03(У)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе, технологическая практика)	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б2.В.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе, технологическая практика)	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б2.В.05(П)	Преддипломная практика	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 11; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б2.В.06(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе, технологическая практика)	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б3	Государственная итоговая аттестация	ПК - 8; ПК - 7; ПК - 6; ПК - 9; ПК - 11; ПК - 10; ПК - 5; ПК - 12; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 4; ПК - 3; ПК - 21; ПК - 20; ПК - 22; ПК - 18; ПК - 19; ПК - 26; ПК - 27; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24
Б3.Б	Базовая часть	ПК - 8; ПК - 7; ПК - 6; ПК - 9; ПК - 11; ПК - 10; ПК - 5; ПК - 12; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 4; ПК - 3; ПК - 21; ПК - 20; ПК - 22; ПК - 18; ПК - 19; ПК - 26; ПК - 27; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24
Б3.Б.01	Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы	ПК - 1; ПК - 6; ПК - 10; ПК - 4; ПК - 7; ПК - 8; ПК - 12; ПК - 3; ПК - 5; ПК - 2; ПК - 11; ПК - 9; ПК - 18; ПК - 20; ПК - 19; ПК - 21; ПК - 22; ПК - 24; ПК - 23; ПК - 25; ПК - 26; ПК - 27
Б3.Б.02	Защита выпускной квалификационной работы	ПК - 8; ПК - 7; ПК - 6; ПК - 9; ПК - 11; ПК - 10; ПК - 5; ПК - 12; ПК - 1; ПК - 2; ПК - 4; ПК - 3; ПК - 21; ПК - 20; ПК - 22; ПК - 18; ПК - 19; ПК - 26; ПК - 27; ПК - 25; ПК - 23; ПК - 24
ФТД	Факультативы	ПК - 2; ПК - 6
ФТД.В	Вариативная часть	ПК - 2; ПК - 6
ФТД.В.01	Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации	ПК - 2; ПК - 6

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

В соответствии с п. 39 Типового положения о вузе и ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП бакалавриата регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Учебный план подготовки бакалавра

Учебный план подготовки бакалавра по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» представлен в приложении 1.

4.2. Содержание ООП

Содержание ООП в полном объеме представлено в рабочих программах дисциплин.

УМК дисциплин бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» представлены в приложении 2.

4.3. Программы практик и организация научно-исследовательской работы обучающихся

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» практика является обязательным разделом основной образовательной программы магистратуры. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

При реализации данной программы предусматриваются следующие виды практик:

- практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности;
- практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика);
- преддипломная практика.

Утвержденные проректором по ОД программы практик и утвержденная заведующим кафедрой программа по НИР, при формировании ООП представлены соответственно в приложении 3.

В соответствии с ФГОС ВО бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья научно-исследовательская работа обучающихся является обязательным разделом основной образовательной программы магистратуры и направлена на формирование общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО и целями данной магистерской программы.

Виды научно-исследовательской работы бакалавра, этапы и формы контроля ее выполнения представлены в приложении 4.

Программа по НИР в обязательном порядке рассматривается на заседании кафедры и подписывается заведующим кафедрой

Сведения о местах проведения практик вносятся в таблицу 4.

Сведения о местах проведения практик

№ п/п	Наименование вида практики в соответствии с учебным планом	Место проведения практики	Реквизиты и сроки действия договоров
1	практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (научно-педагогическая практика)	ВлГУ	-
2	научно-исследовательская практика (стационарная, выездная)	ВлГУ, Владимирский хлебокомбинат	-
3	Преддипломная практика (стационарная)	ВлГУ, Владимирский хлебокомбинат	-

4.4. Программа государственной итоговой аттестации

Утвержденные заведующим кафедрой «Методические указания по подготовке к ГИА» и/или «Методические указания по написанию ВКР», при формировании ООП представлены в приложении 5.

5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП

Ресурсное обеспечение ООП включает:

5.1. Кадровое обеспечение – представлено в приложении 6.

Общее количество научно-педагогических работников организации, осуществляющей образовательную деятельность 14 человек. Штатных – 12, совместителей внешних – 2.

Общее количество ставок, занимаемых научно-педагогическими работниками организации, осуществляющей образовательную деятельность – 1,63 ставок. Штатные – 1,3 ставок, совместителей внешних – 0,33 ставок (20,24%).

Нормативный локальный акт организации об установлении учебной нагрузки для научно-педагогических работников, реализующих основную профессиональную программу, приказ от 29 июня 2016г №682/3 «О планировании учебной нагрузки в 2016-2017 учебном году».

5.2. Для организации учебного процесса по данной ОПОП ВО университет располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов подготовки, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально – техническое обеспечение – представлено в приложении 8.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ВУЗА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ (СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ) КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В ФГБОУ ВО «Владимирский государственный университет имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых» создана социокультурная среда, имеющая гуманистическую направленность и соответствующая требованиям цивилизованного общества к условиям обучения и жизнедеятельности студентов в вузах, принципам гуманизации российского общества, гуманитаризации высшего образования и компетентностной модели магистра. В университете созданы благоприятные условия для развития личности и социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся.

Развитию личности обучающегося и формированию его как общекультурных, так и профессиональных компетенций способствуют гармоничное интегрирование внеучебной

работы в образовательный процесс и системный подход к организации внеучебной работы, который отражает Комплексная программа по внеучебной работе и молодежной политике Владимирского государственного университета имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых, представленная в приложении 9.

Внеучебная деятельность осуществляется по следующим основным направлениям (Приложение 10):

1. Организация и проведение внеучебной общекультурной работы:

- *проведение культурно-массовых мероприятий* (в т.ч. мероприятий по формированию и развитию коллективности и преемственности среди студентов-экологов разных курсов и выпускников, формированию экологической культуры)

- *развитие творческих способностей* (участие в фестивалях КВН, «Студенческая весна», «Студент года» и пр.)

- *организация собраний студентов с кураторами* (отчётные формы – протоколы собраний), а также *проведение открытых заседаний кафедры с приглашением студентов и магистрантов для награждения лучших из них за достижения в сфере экологии.*

2. Социальная работа:

- *психолого-консультационная и специальная профилактическая работа* для предупреждения, выявления и разрешения возможных конфликтных ситуаций, проблем социально-бытового характера

- *стипендиальное обеспечение, социальная поддержка обучающихся* (включая материальную помощь студентам), разработка и реализация социально значимых проектов).

Помимо государственной академической и социальной стипендий, студенты на конкурсной основе могут претендовать на дополнительные стипендии (стипендии Президента и Правительства РФ, персональные стипендии; администрации области «Надежда Земли Владимирской», стипендии вуза). Дополнительные стипендии не отменяют назначение государственной академической стипендии.

По заявлению студентам может выплачиваться материальная помощь и компенсация за проезд к месту проживания и обратно (при наличии средств в стипендиальном фонде). Размер выплат зависит от конкретных обстоятельств.

3. Физкультурно-оздоровительная работа (включая профилактику вредных привычек и асоциальных явлений).

Ежегодно магистранты принимают участие в межвузовских спортивных праздниках, например, «День здоровья», а также в университетской спартакиаде по различным видам спорта между факультетами и институтами.

4. Организация и проведение дней науки, семинаров и молодежных научных школ

- *в рамках дней науки организуются семинары и молодежные научные школы.*

- *ежегодное участие в различных конкурсах* (областной конкурс на лучшую НИР - конкурс инновационных проектов «УМНИК»).

- *участие в круглых столах, форумах и научно-практических конференциях* (международных, всероссийских, региональных).

- *научно-исследовательская деятельность, публикация статей* в журналах, в том числе в журналах, входящих в перечень периодических изданий ВАК Министерства образования и науки РФ.

5. Развитие студенческого самоуправления.

Студенты магистерской программы участвуют в Студенческом совете ВлГУ.

Вовлечение обучающихся в деятельность общественных объединений формирует у них социальную зрелость, активную жизненную позицию, готовность к социальному взаимодействию, способность к социальной и профессиональной адаптации и мобильности, готовность к постоянному саморазвитию и повышению своей квалификации и мастерства.

6. Содействие занятости студентов и трудоустройство выпускников.

7. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Оценка качества освоения обучающимися ООП включает: текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и государственную итоговую аттестацию.

Нормативно-методическое обеспечение учебного процесса регламентируется также локальными нормативными актами ВлГУ.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Нормативно – методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП по программе бакалавриата включает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине, максимально приближенные к условиям будущей профессиональной деятельности обучающихся: контрольные вопросы и задания для практических, семинарских занятий, лабораторных и контрольных работ, самостоятельной работы; зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерная тематика курсовых работ/ проектов, рефератов, докладов, лабораторных работ. (Представлены в приложении 2 в рамках рабочих программ дисциплин и приложении 11 (ФОС дисциплин)).

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса и предусматривает проведение экзаменов, зачетов, зачетов с оценкой. В ходе промежуточных аттестаций оценивается уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения.

Нормативно-методическое обеспечение учебного процесса регламентируется также локальными нормативными актами ВлГУ, размещенными на сайте университета.

7.2. Итоговая государственная аттестация выпускников бакалавриата

Итоговая государственная аттестация (ИГА) выпускника бакалавриата по направлению 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. ИГА направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС ВО.

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

Цель государственной итоговой аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач.

Основными задачами государственной итоговой аттестации являются: определение соответствия компетенций выпускника требованиям ФГОС и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе ВО.

Для проведения государственной итоговой аттестации приказом ректора университета создается государственная экзаменационная комиссия, председатель которой утверждается министерством образования и науки РФ.

Итоговая государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы.

Фонд оценочных средств для итоговой (государственной итоговой) аттестации (приложение 12) включает в себя:

- перечень компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в результате освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций, а также шкал оценивания;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.

Методические указания по подготовке и оформлению ВКР приведены в приложении 13.

8. ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ В УТВЕРЖДЕННУЮ ООП

8.1. Внесение изменений в ООП возможно только на последующие курсы (без изменения, предыдущих и текущего года обучения).

8.2. При необходимости внесения изменений в утвержденный учебный план кафедра представляет в учебное управление (учебно-методический отдел) выписку из протокола заседания выпускающей кафедры.

ВЫПИСКА

из протокола № _____

заседания кафедры _____
наименование кафедры

наименование института

от _____ 20__ г.

Направление подготовки (специальность) _____

Шифр и наименование профиля программы _____

Наименование учебного плана	Шифр	Год набора	Изменения в учебном плане		
			Семестр	Наименование практики/дисциплины, часы, компетенции и т.д.	
				До изменений	После изменений

Заведующий кафедрой _____

подпись

фамилия, инициалы

Секретарь _____

подпись

фамилия, инициалы

Выписка из протокола заседания кафедры предоставляется вместе с электронной копией нового учебного плана (в соответствии с изменениями, указанными в служебной записке), подготовленного в программе «Шахты» с расширением .plm.xml.

В случае необходимости внесения изменений по закреплению дисциплины за определенной кафедрой, к выписке из протокола обязательно прилагается служебная записка с согласием заведующего кафедрой по перезакреплению дисциплины.

Обновление ОПОП при необходимости производится ежегодно (в части состава дисциплин учебного плана, и (или) содержания рабочих программ дисциплин, программ учебной и производственной практики, методических материалов и д.р.).

Изменения в учебный план вносятся решением Научно-методического совета университета.