



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО  
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

Липецкий казачий институт технологий и управления (филиал)  
ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Одобрено на заседании  
Ученого совета  
Протокол № 1 от «30» 08 2021 г.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Ректор университета



С.Н. Чеботарев

«30» 08 2021 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
(общая характеристика)**

по направлению подготовки  
**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

направленность (профиль) программы  
**Технология и организация индустрии питания**

Уровень образования  
**Бакалавриат**

Программа подготовки: **прикладной бакалавриат**

Виды профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- проектная

Липецк 2021

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 г. №211, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Основная профессиональная образовательная программа разработана рабочей группой в составе: к.б.н Якуниной В.Н., к.т.н Смирнова М.Ю., ст. преподавателя Стригулиной Е.В.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы, и.о. зав.кафедрой ТПП, к.б.н.

В.Н. Якунина

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена на Учебно-методическом совете и рекомендована к рассмотрению на Ученом совете Университета Протокол № 7 от «30» марта 2021 года

Основная профессиональная образовательная программа обсуждена на Студенческом совете. Протокол № 5 от 25 февраля 2021 г.

Директор института,

к.э.н

М.Г. Покидов

Рецензенты:

Руководитель основной профессиональной образовательной программы, к.т.н., заведующий кафедрой ТПЗ и ХКМ ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

И.А. Никитин

Основная профессиональная образовательная программа рекомендована к утверждению представителями организаций-работодателей:

Директор АО ТД «Перекресток»



Н.В.Финогеева

Директор ООО «Шеф кейтеринг»



Е.С. Бурцев

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	4
1.1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки .....	4
3.1 Учебный план .....	5
3.2. Календарный учебный график.....	5
3.3. Рабочие программы дисциплин.....	5
3.4. Программы практик основной профессиональной образовательной программы.....	6
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы .....	6
5. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ.....	7
5. 1. Сведения о педагогических работниках, отнесенных к профессорско-преподавательскому составу, необходимые для реализации образовательных программ .....	8
5.2. Материально-техническая база .....	8
5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы.....	9
6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	10
6.1. Оценочные средства .....	10
6.2. Государственная итоговая аттестация .....	10
7. Адаптация образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья .....	11
8. Регламент по организации периодического обновления опоп во в целом и составляющих её документов.....	11
8.1. Лист регистрации изменений.....	13

## **1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», реализуемая в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования Липецкий казачий институт технологий и управления (филиал) «Московский государственный университет технологий и управления им. К. Г. Разумовского (ПКУ)» по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавриата), представляет собой систему учебно-методических документов, разработанных с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавриата), ФГОС ВО, утвержденного приказом от 12.03.2015 г. №211 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавриата)»

Основная профессиональная образовательная программа «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (далее – «ОПОП») регламентирует цели, планируемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, программы практики, календарный учебный график, программу государственной итоговой аттестации, оценочные средства и методические материалы, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся и соответствующие образовательные технологии.

### **1.1. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. № 301;
- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636 с изм. от 28.04.16;
- Устав ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ);
- Иные нормативные и локальные документы (при наличии).

### **2 . Объем основной профессиональной образовательной программы**

Трудоемкость освоения студентом ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата) за весь период обучения составляет 240 зачетных единиц (1 зачетная единица равна 36 академическим часам) вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации ОПОП с использованием сетевой формы, реализации ООП по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению. Общая трудоемкость включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

Объем ОПОП в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 зачетных единиц.

Объем ОПОП за один учебный год при обучении по индивидуальному плану вне зависимости от формы обучения не может составлять более 75 зачетных единиц.

### **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**

Согласно п. 9 статьи 2 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, основная профессиональная образовательная программа «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (бакалавриат) представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных настоящим Федеральным законом, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

#### **3.1 Учебный план**

Учебный план основной профессиональной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавра) представляет собой структуру ОПОП как совокупность модулей, включающих связанные дисциплины, практики и другие виды образовательной деятельности.

Структура программы уровня образования включает обязательную (базовую) часть и вариативную часть, формируемую Университетом, исходя из накопленного вузом научно-педагогического опыта в реализации основных и дополнительных профессиональных образовательных программ в области области научного знания, сложившихся научных школ вуза и потребностей рынка труда.

В учебном плане указывается перечень дисциплин, практик, аттестационных испытаний итоговой (государственной итоговой) аттестации обучающихся, других видов учебной деятельности с указанием их объема в зачетных единицах, последовательности и распределения по периодам обучения.

В учебном плане выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (контактная работа обучающихся с преподавателем) по видам учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся в академических часах. Для каждой дисциплины и практики указывается форма промежуточной аттестации обучающихся.

Учебные планы основной профессиональной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавра) по формам обучения представлены в приложениях.

#### **3.2 Календарный учебный график**

Последовательность реализации основной профессиональной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавриата) по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы) приводится в учебных планах, а также утверждается ежегодно приказом Ректора.

#### **3.3 Рабочие программы дисциплин**

Основная профессиональная образовательная программа «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавриата) обеспечена рабочими программами всех учебных дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору студента и элективные курсы.

Рабочие программы дисциплин учебного плана отражают планируемые результаты обучения – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Рабочие программы дисциплин учебного плана основной профессиональной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавриата) хранятся на кафедрах.

### **3.4 Программы практик основной профессиональной образовательной программы**

В соответствии с ФГОС практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавриат) и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций обучающихся, согласно ФГОС ВО.

Практика обучающихся по ОПОП «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавриат) организовывается и осуществляется в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования-программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры, в ФГБОУ ВО Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет).

Практики проводятся на базе сторонней организации, на базе Института под руководством преподавателей кафедры технологий пищевых производств.

Программы практик основной профессиональной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавриата) представлены в приложениях.

Базы практик:

1. ООО «Агрофирма «Липецк»
2. АОПК «Лимак»
3. ООО Липецкий пищевой комбинат

### **4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

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

Выпускник, освоивший программу, должен обладать следующими **общекультурными компетенциями (ОК):**

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

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

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

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

ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию;

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

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

ОК-8 способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций;

ОК-9 способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Выпускник, освоивший программу, должен обладать следующими **общефессиональными компетенциями (ОПК):**

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

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

Выпускник, освоивший программу, должен обладать **профессиональными компетенциями (ПК)**, соответствующими **виду/видам деятельности в соответствии с ФГОС**, на которые ориентирована ОПОП:

#### **производственно-технологическая деятельность**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК-10 способностью организовать технологический процесс производства продуктов питания из растительного сырья и работу структурного подразделения;

ПК-11 готовностью выполнить работы по рабочим профессиям;

ПК-12 способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда

#### **организационно-управленческая деятельность**

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

ПК-19 способностью владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений; способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления;

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

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

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

#### **расчетно-проектная деятельность**

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

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

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

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

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

## **5 Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы. Организационно-педагогические условия**

### **5.1 Сведения о педагогических работниках, отнесенных к профессорско-преподавательскому составу, необходимые для реализации образовательных программ**

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

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 более 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 более 50 процентов.

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 более 10 процентов.

### **5.2 Материально-техническая база**

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечной системе (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде Университета, к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и



электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах; к портфолио обучающегося, также может взаимодействовать между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет».

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. Занятия проводятся на базе аудиторий Института, оснащенных необходимым для организации образовательного процесса оборудованием: – видеопроекторы, интерактивные доски, лаборатория информационных технологий; лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания, контроля качества и безопасности пищевой продукции, лаборатория технологии пищевых производств, лаборатория химии и микробиологии.

### 5.3 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Содержательная составляющая учебных модулей ОПОП отражена в рабочих программах, в которых отдельным блоком представлены учебно-методические (списки основной и дополнительной литературы из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся) и информационные материалы (<http://znanium.com/>, <https://rucont.ru/>, <http://biblioclub.ru/>), наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин (модулей), рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. – URL: <http://elibrary.ru>
2. Университетская библиотека онлайн: электронно-библиотечная система. - URL: <http://www.biblioclub.ru>
3. КнигаФонд : электронно-библиотечная система.- URL: <http://knigafund.ru>
4. Консультант студента. Технические науки: электронно-библиотечная система.- URL: <http://www.studentlibrary.ru>
5. Российская государственная библиотека. - URL: [www.rsl.ru](http://www.rsl.ru)
6. Российская национальная библиотека. URL: [www.nlr.ru](http://www.nlr.ru)
7. Президентская библиотека имени Б.Н. Ельцина- URL: <http://www.prlib.ru>
8. Научная электронная библиотека Российской академии естествознания. - URL: [www.monographies.ru](http://www.monographies.ru)
9. Электронная библиотека РФФИ. - URL: [www.rfbr.ru/rffi/ru/library](http://www.rfbr.ru/rffi/ru/library)
10. Vivaldi: сеть электронных библиотек. -<http://www.vivaldi.ru/>

#### Специализированные порталы

1. [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – Федеральный портал «Российское образование»
2. [www.ruslan.ru:8001](http://www.ruslan.ru:8001) – объединенный каталог гибридных библиотек России – Руслан.
3. <http://www.intuit.ru/> - Национальный Открытый Университет «ИНТУИТ»
4. <http://www.aselibrary.ru/index.html> - Российская ассоциация электронных библиотек
5. [www.infojournal.ru](http://www.infojournal.ru) - Издательство «Образование и Информатика»
6. <http://fcior.edu.ru/> - Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов
7. <http://window.edu.ru/>- Портал «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»
8. <http://school.edu.ru/>- Российский общеобразовательный портал
9. <http://informatics.mccme.ru/moodle/> – Дистанционная подготовка по информатике;
10. <http://acmp.ru/>– Школа программиста.
11. <http://znanium.com/>; <https://text.rucont.ru/>; [http://mgutm.ru/students-and-masters/library/elektronnaya\\_biblioteka.php](http://mgutm.ru/students-and-masters/library/elektronnaya_biblioteka.php)

## **6 Нормативно-методическое обеспечение системы качества освоения обучающимися образовательной программы**

### **6.1 Оценочные средства**

В соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавриата) и рекомендациям ПрООП ВО оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает: текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию обучающихся. Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП осуществляется в соответствии с Положением о периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры». Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся осуществляются в соответствии с Основными положениями балльно-рейтинговой системы. Для оценки уровня освоения основной профессиональной образовательной программы на уровне текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся созданы оценочные средства основной профессиональной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавриата).

### **6.2 Государственная итоговая аттестация**

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы, в том числе подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, а также подготовку и сдачу государственного экзамена. Цель государственной итоговой аттестации заключается в установлении соответствия уровня профессиональной подготовленности выпускника к решению профессиональных задач, а также требованиям к результатам освоения ОПОП «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавриата), установленным ФГОС и разработанной на его основе настоящей основной профессиональной образовательной программы.

Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельно выполненную выпускником письменную работу, содержащую решение задачи либо результаты анализа проблемы, имеющей значение для соответствующей области профессиональной деятельности. Выпускная квалификационная работа демонстрирует уровень сформированности следующих компетенций: 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-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27.

Задание на выпускную квалификационную работу содержится в Программе государственной итоговой аттестации выпускников основной профессиональной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавриат).

Выпускник основной профессиональной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (уровень бакалавриат), подтвердивший в рамках государственной итоговой аттестации высокий уровень сформированности соответствующих компетенций, необходимых для решения профессиональных задач, оканчивает обучение по указанной программе уровня бакалавриата с получением диплома бакалавра.

## **7 Адаптация образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья**

Настоящая основная профессиональная образовательная программа является адаптированной для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – «обучающиеся с ОВЗ»). Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с учебными планами, графиками учебного процесса, расписанием занятий с учетом психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья, обучающихся с ОВЗ и Индивидуальной программой реабилитации инвалидов.

Образовательный процесс по образовательной программе для обучающихся с ОВЗ в ЛКИТиУ (филиале) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К. Г. Разумовского (ПКУ)» может быть реализован в следующих формах:

- в общих учебных группах (совместно с другими обучающимися) без или с применением специализированных методов обучения;
- в специализированных учебных группах (совместно с другими обучающимися с данной нозологией) с применением специализированных методов и технических средств обучения;
- по индивидуальному плану;
- с применением электронного обучения.

При обучении по индивидуальному плану в отдельных учебных группах численность обучающихся с ОВЗ устанавливается до 15 человек.

В случае обучения, обучающихся с ОВЗ в общих учебных группах с применением специализированных методов обучения, выбор конкретной методики обучения определяется исходя из рационально-необходимых процедур обеспечения доступности образовательной услуги обучающимся с ОВЗ с учетом содержания обучения, уровня профессиональной подготовки научно-педагогических работников, методического и материально-технического обеспечения, особенностей восприятия учебной информации обучающимися с ОВЗ и т.д.

В случае обучения по индивидуальному плану обучающихся с ОВЗ начальный этап обучения по образовательной программе подразумевает включение в факультативного специализированного адаптационного модуля, предназначенного для социальной адаптации обучающихся к образовательному учреждению и конкретной образовательной программе; направленного на организацию умственного труда обучающихся с ОВЗ, выработку необходимых социальных, коммуникативных и когнитивных компетенций, овладение техническими средствами (в зависимости от нозологии), дистанционными формами и информационными технологиями обучения. В зависимости от психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья обучающихся с ОВЗ и индивидуальным планом реабилитации инвалидов адаптационный модуль может быть трудоемкостью 10 зачетных единиц либо 30 зачетных единиц. Адаптационный модуль является неотъемлемой частью образовательной программы.

Порядок организации образовательного процесса для обучающихся с ОВЗ, в том числе требования, установленные к оснащенности образовательного процесса по образовательной программе определены утвержденным Положением об организации образовательного процесса для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью в ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» и его филиалах.

## **8 Регламент по организации периодического обновления ОПОП в целом и составляющих её документов**

ОПОП в целом или составляющие ее документы обновляются один раз в год по решению Ученого совета Университета. Обновление проводится с целью актуализации ОПОП и усовершенствования учебного плана с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Порядок, форма и условия проведения обновления ОПОП ВО устанавливается Ученым советом вуза. ОПОП ВО ежегодно обновляется в части состава дисциплин (модулей), установленных в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ

учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

## 8.1. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1	Утверждена и введена в действие решением Ученого совета ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки « <b>19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»</b> (квалификация (степень) "бакалавр")"	Протокол заседания Ученого совета № 7 от «29» января 2015 года	29.01.2015
2	Актуализирована в соответствии с вступлением в силу Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки « <b>19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»</b> , уровень бакалавриата	Протокол заседания Ученого совета № 6 от «19» февраля 2016 года	19.02.2016
3	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания Ученого совета № 8 от «19» января 2017 года	19.01.2017
4	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания Ученого совета № 5 от «27» февраля 2018 года	27.02.2018
5	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания Ученого совета № 5 от «27» февраля 2018 года	27.02.2018
6	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания Ученого совета № 7 от «01» февраля 2019 года	01.02.2019
7	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания Ученого совета № 8 от «02» марта 2020 года	01.02.2020

8	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социально сферы	Протокол заседания Ученого совета № 7 от «30» марта 2021 года	31.03.2021
---	--	--	------------