



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Московский государственный университет технологий и управления**  
**имени К.Г. Разумовского (Первый казачий университет)»**

**ЛКИПТ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»**

Принято на заседании Ученого совета  
ЛКИПТ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ  
им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

Протокол № \_\_\_\_\_  
от «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ года



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология хранения и переработки зерна

Квалификация: бакалавр

Нормативный срок освоения программы: 4 года

Липецк-2015

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

## **1.1. Общие положения**

Образовательная программа по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» разработана в соответствии с ФГОС ВПО 260100 Продукты питания из растительного сырья, утвержденным приказом от 21.12.2009г. № 754 «Об утверждении и введении в действие ФГОС ВПО по направлению подготовки 260100 Продукты питания из растительного сырья (квалификация (степень) «бакалавр»)».

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: рабочий учебный план по направлению, рабочие программы дисциплин, программы учебной и производственной практик, программу научно-исследовательской работы, карту обеспеченности студентов учебной и методической литературой.

## **2. Нормативные документы для разработки ООП**

Нормативную базу для разработки образовательной программы составляют:

- 1.** Федеральный закон 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- 2.** Приказ Минобрнауки России от 19.12.2013 N 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».
- 3.** Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) по направлению подготовки «260100 Продукты питания из растительного сырья» бакалавриата, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.12.2009г. №754.
- 4.** Устав ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)».
- 5.** Приказ Минобрнауки РФ от 25.03.2003 N 1155 «Об утверждении Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации»
- 6.** Приказ Минобрнауки РФ от 25.03.2003 N 1154 "Об утверждении Положения о порядке проведения практики студентов образовательных учреждений высшего профессионального образования"
- 7.** Инструктивное письмо Минобрнауки России 13.05.2010 № 03-956 «О разработке вузами основных образовательных программ»
- 8.** 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
- 9.** Локальные акты университета.

### 3. Цели и задачи ООП по направлению подготовки

Цель (миссия) ООП бакалавриата по направлению «Продукты питания из растительного сырья» профилями «Технология жиров, эфирных масел и парфюмерно-косметических продуктов», «Технология бродильных производств и виноделия», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Технология сахаристых продуктов», «Технология переработки, экспорт и управление качеством зерна и зернопродуктов» - методическое обеспечение реализации ФГОС ВПО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВПО по данному направлению подготовки, а также формирование профессиональных компетенций в области производства продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических продуктов.

В результате освоения ООП бакалавры должны быть способны к осуществлению эффективной профессиональной, научно-исследовательской и аналитической деятельности в области производства продуктов из растительного сырья и в функциональных областях пищевой промышленности в соответствии с требованиями ФГОС ВПО, что соответствует миссии и видению Университета и целевым установкам лучших российских и зарубежных образовательных учреждений.

Исходя из этого, задачами ООП являются:

1) создание условий для того, чтобы бакалавр:

- глубоко понимал сущность и социальную значимость процессов производства пищевой продукции из растительного сырья, основные проблемы своей деятельности;

- получил целостную систему профессиональных знаний;

- умел использовать знания и понятия инженерной и компьютерной графики, механики, тепло- и хладотехники, электротехники и электроники, процессов и аппаратов пищевых производств в профессиональной деятельности;

- умел использовать знания физико-химических основ и общих принципов переработки растительного сырья в технологии производства продуктов питания;

- умел формулировать ассортиментную политику на основе конъюнктуры рынка, грамотного применения сырья, пищевых добавок и улучшителей;

- умел разрабатывать программы и методическое сопровождение проведения оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; разрабатывать мероприятия по предупреждению дефектов готовых изделий;

- умел разрабатывать технологические схемы производства продукции из растительного сырья, подбирать оборудование и составлять спецификации оборудования;

- умел планировать организацию эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов из растительного сырья;

- знал теоретические основы и прикладное значение инженерной и компьютерной графики, механики, тепло- и хладотехники, электротехники и электроники в объеме, необходимом для понимания технологии продуктов питания из растительного сырья;

- знал Федеральные законы и нормативные документы в области производства продуктов питания из растительного сырья;

- знал основные свойства сырья, влияющие на технологические процессы и качество готовой продукции, ресурсо- и энергосбережение технологических процессов;

- знал организацию производственного контроля и управления технологическими процессами в технологии производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;

- знал основные понятия и законы науки о процессах и аппаратах пищевых производств;

- знал медико-биологические требования, санитарные нормы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, а также упаковки; правила промышленной безопасности пищевых производств;

- знал физико-химические основы и общие принципы переработки сырья;

- знал информационные технологии в системах управления технологическими процессами;

- знал физико-химические и функционально-технологические свойства пищевых ингредиентов, пищевых и биологически активных добавок, технологические аспекты их использования с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания из растительного сырья;

- владел методами расчетов на основе знаний инженерной и компьютерной графики, механики, тепло- и хладотехники, электротехники и электроники, процессов и аппаратов пищевых производств;

- владел проведением стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- владел практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области технологии и техники;

- владел методами разработки технологических процессов, обеспечивающих высокое качество продукции и экологическую безопасность окружающей среды;

- владел методами определения макро- и микронутриентов и воды в пищевых продуктах;

- владел прогрессивными методами эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

2) обеспечение развития положений ООП за счёт:

- постоянного сбора, анализа и обобщения информации в сфере производства продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических продуктов;

- проведения теоретических и методологических исследований в сфере производства продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических продуктов;

- апробации приобретенных знаний, умений, навыков, компетенций в учебном процессе;

- заключения договоров на разработку и внедрение современных управленческих технологий в практическую деятельность хозяйствующих субъектов, с учетом их потребностей;

3) поддержание и развитие отношений различного рода с предприятиями, организациями, региональными и муниципальными органами управления, учебными заведениями, в том числе с членами УМО по образованию в области производства продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических продуктов, международными организациями, физическими лицами и др., способствующими реализации и развитию положений ООП по направлению подготовки бакалавров;

4) широкое вовлечение к взаимовыгодному сотрудничеству специалистов в области производства продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических продуктов: ученых и практических работников высших учебных заведений, научно-исследовательских учреждений, передовых предприятий и организаций, зарубежных представительств и др.;

5) выявление тенденций на рынке образовательных услуг в области производства продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических продуктов с целью качественного удовлетворения потребностей бакалавров в знаниях, умениях, навыках и компетенциях;

6) проведение целенаправленной работы с выпускниками вузов с целью отбора наиболее подготовленных для обучения в бакалавриате по направлению 260100 – Продукты питания из растительного сырья;

7) подготовка высококвалифицированных специалистов в сфере производства продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических продуктов с использованием бакалавриата, (включая индивидуальные траектории обучения);

8) разработка, редактирование и издание монографий, учебных пособий, учебников, методических указаний в области производства продуктов из растительного сырья и парфюмерно-косметических продуктов и др.

#### **4. Срок освоения ООП по данному направлению**

Срок освоения ООП бакалавриата по направлению «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», включая последипломный отпуск, составляет 4 года для всех форм обучения в соответствии с ФГОС ВПО по данному направлению.

Срок освоения ООП подготовки бакалавров по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в неделях для конкретных форм обучения указан в таблице 1.

Трудоемкость освоения ООП - 240 зачетных единиц за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы бакалавра, практики и время,

отводимое на выполнение научно-исследовательской работы и контроль качества освоения бакалавром ООП.

## **5. Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании, результаты единого государственного экзамена по математике, русскому языку и химии.

Абитуриент должен обладать следующими качествами:

1. знанием базовых ценностей мировой культуры;
2. пониманием законов развития природы, общества и мышления;
3. способностью занимать активную гражданскую позицию;
4. критически оценивать личные достоинства и недостатки.

## **6. Характеристика профессиональной деятельности выпускника вуза по направлению подготовки**

Область профессиональной деятельности бакалавров по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» включает:

- 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;
- контроль качества продукции в соответствии с требованиями санитарных норм и правил;
- эксплуатацию технологического оборудования в процессе производства;
- обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкций и модернизации действующих предприятий.

Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются:

- продовольственное сырье растительного происхождения, пищевые добавки и улучшители;
- пищевые продукты;
- технологическое оборудование пищевых предприятий;
- нормативная и техническая документация;
- методы и средства контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- система производственного контроля.

Видами профессиональной деятельности бакалавров являются:

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

Бакалавр по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» должен быть подготовлен к выполнению следующих задач профессиональной деятельности:

а) производственно-технологическая деятельность

- обеспечение входного контроля качества сырья и полуфабрикатов;
- управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
- обеспечение выпуска высококачественной продукции: хлеба, кондитерских и макаронных изделий
- 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 и 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.

б) экспериментально-исследовательская деятельность

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- применение современных методов исследований 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 материала 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.

в) организационно-управленческая деятельность

- организация производства эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;

- управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;
  - участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;
  - оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;
  - участие в составлении технологической и отчетной документации;
  - осуществление технического контроля и управление качеством продуктов питания из растительного сырья;
  - осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции.
- г) 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, реконструкция и модернизации технологических линий и участков;
  - проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов; отдельных участков предприятий;
  - использование систем для автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

## **7. Компетенции, формируемые в результате освоения ООП по направлению «Продукты питания из растительного сырья»**

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

В результате освоения данной ООП выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- а) общекультурными (ОК)
- владеть культурой мышления, быть способным к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей её достижения (ОК-1);
  - уметь логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь (ОК-2);
  - готовностью к кооперации с коллегами, работе в коллективе (ОК-3);
  - способностью находить организационно - управленческие решения в нестандартных ситуациях и готовностью нести за них ответственность (ОК-4);
  - уметь использовать нормативно-правовые документы в своей деятельности (ОК-5);
  - стремиться к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства (ОК-6);



- уметь критически оценивать свои достоинства и недостатки, намечать пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (ОК-7);
  - осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности (ОК- 8);
  - использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении социальных и профессиональных задач; способностью анализировать социально-значимые проблемы и процессы (ОК-9);
  - использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ОК-10);
  - способностью понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе; соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ОК-11);
  - владеть основными методами, способами и средствами, получения, хранения, переработки информации, уметь работать с компьютером как средством управления информацией (ОК-12);
  - способностью работать с информацией в глобальных компьютерных сетях (ОК-13);
  - владеть одним из иностранных языков: читать и переводить со словарем научно-технические тексты (ОК-14);
  - владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ОК-15);
  - владеть средствами самостоятельного, методически правильного использования методов физического воспитания и укрепления здоровья, готовностью к достижению должного уровня физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности (ОК-16);
- б) профессиональными (ПК):
- общепрофессиональными:
- использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования (ПК-1);
  - уметь работать с компьютером как средством управления информацией (ПК-2);
  - владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий, аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-3);
- в производственно-технологической деятельности:
- способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-4);

- владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-5);

- владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-6);

- способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-7);

- 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 (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-8);

- способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-9);

- осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (по профилю подготовки) (ПК-10);

- готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья с соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (в соответствии с профилем подготовки) (ПК- 11);

- уметь работать с публикациями в профессиональной периодике; готовностью посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-12);

в экспериментально-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 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 (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-16);

- владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-17);

в организационно-управленческой деятельности:

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

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

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

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

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

в расчетно-проектной деятельности:

- способностью участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и техперевооружению существующих производств (в соответствии с профилем подготовки) (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 (в соответствии с профилем подготовки) (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 (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-27).

## **8. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.**

1. Организация учебного процесса для студентов, имеющих ограниченные возможности здоровья, и (или) инвалидов осуществляется с учетом особенностей их психофизического развития, их индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальные особенности).

2. При реализации образовательной деятельности создаются материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (в том числе наличие пандусов, подъемников, поручней, расширенных дверных проемов, лиф-

тов; при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже здания).

3. Допускается присутствие в аудитории во время проведения различных видов занятий и итоговой аттестации ассистента из числа работников университета или привлеченных лиц, оказывающего обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателями).

4. Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья могут в процессе образовательной деятельности пользоваться техническими средствами, необходимыми им в связи с их индивидуальными особенностями.

5. При организации образовательной деятельности обеспечивается выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья:

**для слепых** письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых либо надиктовываются ассистенту;

**для слабовидящих** методические материалы, рабочие программы дисциплин, рабочие программы практик, программа итоговой аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

**для глухих** и слабослышащих обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости обучающимся предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

**для слепоглухих** предоставляются услуги тифлосурдопереводчика (помимо требований, выполняемых соответственно для слепых и глухих).

Реализация образовательной деятельности для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может проводиться с использованием дистанционных технологий.

## 9. Учебный план и график учебного процесса

В учебном плане и графике учебного процесса отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ООП (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций.

В учебном плане указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в зачетных единицах и академических часах, а также формы промежуточной аттестации.

При расчетах трудоемкости основных образовательных программ высшего профессионального образования в зачетных единицах необходимо исходить из следующего:

одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам общей трудоемкости продолжительностью по 45 минут или 27 астрономическим часам;

максимальный объем учебной нагрузки обучающегося в неделю составляет 54 академических часа или 1,5 зачетные единицы;

одна неделя практики выражается 1,5 зачетными единицами;

на экзамен может отводиться не менее трех дней, включающих подготовку и сдачу экзамена, что соответствует 1 зачетной единице;

трудоёмкость итоговой аттестации рассчитывается исходя из количества отведенных на нее недель: одна неделя соответствует 1,5 зачетной единицы.

Каждый учебный цикл имеет базовую (обязательную) часть и вариативную, устанавливаемую университетом. Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых, обязательных дисциплин (модулей), позволяет обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) для продолжения профессионального образования в магистратуре.

В базовых частях учебных циклов указывается перечень базовых модулей и дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС ВПО по данному направлению подготовки. В вариативных частях учебных циклов указывается сформированный перечень и последовательность модулей и дисциплин в соответствии с профилем подготовки.

Трудоёмкость дисциплин (модулей) и практик определяется целым числом зачетных единиц. Общая трудоёмкость дисциплины составляет не менее 2 зачетных единиц.

Суммарная трудоёмкость основной образовательной программы по очной форме обучения за учебный год составляет 60 зачетных единиц. Сроки освоения основной образовательной программы бакалавриата по очно-заочной и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм могут увеличиваться на 1 год относительно нормативного срока, на основании решения ученого совета.

Основная образовательная программа содержит дисциплины по выбору обучающихся в объеме не менее одной трети вариативной части суммарно по всем учебным циклам ООП.

Для каждой дисциплины, модуля, практики в базовом учебном плане указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

## **10. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)**

Рабочие программы всех учебных курсов, предметов, дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана подготовки бакалавра, включают следующие разделы:

1. Цель и задачи дисциплины
2. Общие требования к содержанию и уровню освоения дисциплины (знания, умения, владения и компетенции обучающихся, сформированные в результате освоения дисциплины (модуля)
3. Трудоёмкость дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
  - 4.1 Учебно-образовательные модули дисциплины, их трудоёмкость и виды учебной работы
  - 4.2 Дидактический минимум учебно-образовательных модулей дисциплины

- 4.3 Содержание учебно-образовательных модулей
- 4.4 Соответствие содержания дисциплины требуемым результатам обучения
- 4.5 Лабораторные работы или практические занятия
- 5. Самостоятельная работа
- 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
- 7. Материально–техническое обеспечение дисциплины
- 8. Контроль и оценка результатов обучений
- 8.1. Контроль знаний по дисциплине
- 8.2 Рейтинговая оценка по дисциплине
- 9. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины
- 10. Глоссарий основных терминов и определений

Аннотации Рабочих программ всех учебных курсов, предметов, дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана подготовки по профилю: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» прилагаются к данной ООП (приложение 1).

## **11. Программы практик**

В соответствии с ФГОС ВПО раздел основной образовательной программы бакалавриата «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Подготовка бакалавров по направлению 260100.62 профиля подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» предусматривает следующие практики: 2 учебные, производственная, преддипломная.

### **11.1. Программа учебной практики**

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Учебная практика способствует формированию у студентов:

- осознания социальной значимости своей будущей профессии, обладания высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- способности получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовности интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;
- способности использовать нормативную, техническую, технологическую документацию;
- способности изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт.

Задачи практики:

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях;
- практическое освоение различных форм и методов управленческой дея-

тельности предприятий;

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;
- изучение специальной литературы и другой научно-технической информации, достижений отечественной и зарубежной науки и техники;
- осуществление сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по производству продуктов питания.

Программа учебной практики прилагается (приложение 2).

## **11.2. Программа производственной практики**

Производственная практика является составной частью учебного процесса, в результате которого осуществляется подготовка обучающихся к профессиональной деятельности.

Целями производственной практики являются формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности обучающихся; закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала; получение навыков работы с отчетной и технологической документацией; знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда, сбор материала и подготовка к разработке бакалаврской работы.

Подготовка высококвалифицированных бакалавров требует рационального сочетания теоретических знаний с умением решать практические вопросы, связанные с изучением структуры и организации производства предприятия, научной организации труда, планирования и управления производством, повышением производительности труда и качества готовой продукции; приобретением навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса; изучением устройства и технической эксплуатации технологического оборудования; изучением нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии; изучением применения ГОСТов; выполнением задания по НИР с последующим использованием его в курсовом проектировании; изучением вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии.

Базами практики являются предприятия по производству хлебобулочных изделий различных типов и классов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики от предприятия. По итогам аттестации выставляется оценка.

Обучающиеся, не выполнившие программу практик по уважительным причинам, направляются на практики вторично, в свободное от учебы время (вторая половина дня или каникулы).

Обучающийся, не выполнивший программу практики без уважительной причины, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется на практику повторно в период каникулярного времени или отчисляется из университета, как имеющий академическую задолженность в порядке, предусмотренном в университете.

Программа производственной практики прилагается (приложение 3).

### **11.3. Программа преддипломной практики**

Преддипломная практика является завершающим этапом закрепления и обобщения теоретических знаний и формирования практических навыков обучающегося.

Цель преддипломной практики – помощь обучающемуся в сборе необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы бакалавра.

Преддипломную практику проходят на предприятиях Липецка и других городов, на хлебозаводах, подлежащих реконструкции, пекарнях.

Задачи преддипломной практики:

1. Ознакомление с передовыми предприятиями хлебопекарной промышленности, с прогрессивными технологическими процессами и оборудованием.
2. Сбор материалов и данных для выполнения выпускной квалификационной работы.
3. Приобретение опыта организационной и воспитательной работы.
4. Приобретение навыков в осуществлении контроля производственных процессов.

Во время прохождения практики обучающийся осуществляет записи, в которых отражается его фактическая работа и ведет дневник.

Выполнение индивидуального задания является составной частью преддипломной практики. Индивидуальное задание выдается руководителем практики от университета.

Тематика индивидуальных заданий определяется условиями конкретного предприятия, на котором обучающийся проходит практику, темой выпускной квалификационной работы или научной работы.

Индивидуальное задание оформляется в соответствии с требованиями и указаниями кафедры.

На преддипломной практике организуются лекции, беседы силами инженерного персонала предприятия и производственные экскурсии.

В качестве объектов для экскурсии могут быть выбраны крупнейшие предприятия пищевой промышленности, представляющие интерес с точки зрения расширения инженерного кругозора и выполнения выпускной квалификационной работы.

Программа преддипломной практики прилагается (приложение 3).



## **12. Программа итоговой государственной аттестации.**

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. В соответствии с решением Ученого совета университета итоговая государственная аттестация включает государственный экзамен и выпускную квалификационную работу.

Целью проведения итогового государственного экзамена является проверка знаний, умений, навыков и личностных компетенций, приобретенных выпускником при изучении учебных циклов Основной образовательной программы направления, в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта. Методические указания по подготовке и проведению итогового государственного междисциплинарного экзамена прилагаются к данной ООП (приложение 4).

## **13. Требования к выпускной квалификационной работе бакалавра**

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы является обязательной частью основной образовательной программы бакалавриата и направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям Федерального государственного образовательного стандарта.

В зависимости от выбранной профессиональной деятельности выпускная квалификационная работа может быть научно-исследовательского, проектного, производственно-технологического или организационно - управленческого характера (приложение 5).

К защите выпускной квалификационной работы допускается обучающийся, успешно завершивший в полном объеме освоение основной образовательной программы по направлению подготовки высшего образования, разработанной высшим учебным заведением в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

После успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, выпускнику высшего учебного заведения присваивается степень «бакалавр» и выдается диплом государственного образца о высшем образовании.

## **10. Ресурсное обеспечение образовательного процесса**

Ресурсное обеспечение данной ООП ВПО формируется на основе требований к условиям реализации ООП ВПО, определяемых ФГОС ВПО по направлению подготовки 260100 Продукты питания из растительного сырья.

Ресурсное обеспечение ООП определяется как в целом по ООП, так и по циклам дисциплин и/или модулей и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

При разработке ООП ВПО определен кадровый потенциал, который призван обеспечить реализацию данной образовательной программы. Уровень кадрового потенциала характеризуется выполнением следующих требований к

наличию и квалификации научно- педагогических кадров в соответствии с действующей нормативно-правовой базой.

Базовое образование преподавателей соответствует профилям преподаваемых дисциплин (модулей). Преподаватели систематически занимаются научной и/или научно-методической деятельностью по профилю преподаваемых дисциплин (модулей).

Доля преподавателей, имеющих ученую степень и/или ученое звание, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе, составляет 60 %, ученую степень доктора науки/или ученое звание профессора имеют 10% преподавателей. Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование и/или ученую степень, соответствующие профилю преподаваемой дисциплины. 81% преподавателей, обеспечивающих учебный процесс по профессиональному циклу, имеют ученые степени или ученые звания. К образовательному процессу привлечено не менее пяти процентов преподавателей из числа действующих руководителей и работников предприятий индустрии питания.

Основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание каждой из таких учебных дисциплин (модулей) представлено в сети Интернет и/или локальной сети образовательного учреждения.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. При этом имеют возможность осуществить одновременный индивидуальный доступ к такой системе не менее чем 25 процентов обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла - за последние пять лет), из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся. Фонд дополнительной литературы включает справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Оперативный обмен информацией с отечественными вузами и организациями осуществляется с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности. Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

Филиал ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» в г. Липецке, реализующее ООП бакалавриата по направлению 260100.62 Продукты питания из растительного сырья располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя лаборатории, которые оснащены современными стендами и оборудованием, приборами и реактивами, позволяющими изучать технологические процессы в соответствии с профилем подготовки:

**лаборатории:**

физики и электротехники;  
неорганической химии;  
органической и аналитической химии;  
общей химии;  
биохимии и микробиологии;  
технологий пищевых производств;  
общей технологии;  
общетехнологическим дисциплинам;  
технологии хлеба;  
товароведения и экспертизы товаров;  
технохимического контроля;  
пищевой химии;  
технологии продуктов питания;  
общей технологии продуктов питания.

**специально оборудованные кабинеты и аудитории:**

физики;  
иностранного языка;  
истории;  
философии;  
социологии, экономики;  
математики;  
экологии и безопасности жизнедеятельности;  
метрологии, стандартизации и сертификации;  
технической и теоретической механики;  
технических дисциплин.

Лекционные залы, зал электронных ресурсов, спортивный зал.

При использовании электронных изданий вуз обеспечивает каждого обучающегося во время самостоятельной подготовки рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. На 100 обучающихся дневного отделения 10 компьютеров, подключенных к

сетям типа Интернет. Филиал обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

## **11. Характеристики среды филиала, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускника**

Необходимым принципом функционирования системы высшего образования является обеспечение деятельности образовательной организации, как особого социокультурного института, призванного способствовать удовлетворению интересов и потребностей обучающихся, развитию их способностей в духовном, нравственно-гуманистическом и профессиональном отношении.

В Филиале создана социокультурная среда, способствующая удовлетворению интересов и потребностей обучающихся, развитию личности и соответствующая требованиям цивилизованного общества к условиям обучения и жизнедеятельности обучающихся в вузах, принципам гуманизации российского общества, гуманитаризации высшего образования и компетентностной модели современного специалиста высшей квалификации. Она представляет собой пространство совместной жизнедеятельности обучающихся, преподавателей, сотрудников, структура которого обусловлена особенностями обеспечения выбора ценностей, освоения культуры, жизненных смыслов, способов культурной самореализации, раскрытия индивидуальных ресурсов личности.

**Социокультурная среда** – это такое непосредственно данное пространство, которое способно изменяться под воздействием субъектов, культивирующих и поддерживающих при этом определенные ценности, отношения, традиции, правила, нормы в различных сферах и формах жизнедеятельности вузовского коллектива.

Характеристиками социокультурной среды вуза, обеспечивающими развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников выступают: целостность учебно-воспитательного процесса, организация социально-воспитательной деятельности, нормативная база для управления социально-воспитательной деятельностью, социальная инфраструктура, социальная поддержка обучающихся, научно-исследовательская работа обучающихся, внеучебная деятельность обучающихся, спортивная и физкультурно-оздоровительная работа, взаимодействие субъектов социокультурной среды вуза, деятельность органов студенческого самоуправления, информационное обеспечение социально-воспитательного процесса, взаимодействие среды вуза и «внешней среды».

### **Целостность учебно-воспитательного процесса**

Социокультурная среда, как совокупность условий, в которых осуществляется жизнедеятельность субъектов образовательного пространства, способствует самореализации, удовлетворению потребностей, интересов личности, адаптации к социальным изменениям, выступает инструментом формирования ценностей и моделей поведения благодаря целостности учебного и воспитательного процессов.

Среди основных принципов организации существующего в вузе учебно-воспитательного процесса выделяются следующие: принцип гуманности взаи-

моотношений субъектов, принцип демократизма, патриотизма, индивидуализации, вариативности, информатизации. При этом постоянно повышается воспитывающий характер обучения и образовательный эффект воспитания. Дальнейшая перестройка учебного процесса связана с усилением гуманитарной направленности учебных дисциплин: включением человеческого материала, помогающего обучающимся понять себя, мотивы своего поведения, отношение к окружающим, проектировать свою жизнь; внедрением форм и методов учебной работы, активизирующей учебно-профессиональную деятельность обучающихся; преодолением пассивности обучающихся через ролевые игры, самостоятельную работу, создание ситуации свободного выбора.

### **Организация социально-воспитательной деятельности**

Одной из главных задач социально-воспитательной работы является реализация социально-воспитательных целей в совместной учебной, научной, общественной деятельности обучающихся, преподавателей и сотрудников, формирование и развитие таких качеств, способностей, знаний, умений и навыков, которые сделают выпускника конкурентоспособным на рынке труда, помогут ему в решении профессиональных задач и самореализации как специалиста и личности.

Социально-воспитательную деятельность осуществляют структурные подразделения: учебный отдел, кафедры, центр по работе с казачеством, а также внеучебные студенческий совет. Организацией спортивно-оздоровительного воспитания занимается преподаватель физического воспитания. На каждый учебный год разрабатываются планы воспитательной работы, планы воспитательной работы.

Основными направлениями воспитания обучающихся являются: общекультурное воспитание, умственное воспитание, патриотическое воспитание, нравственное воспитание. Эти направления реализуются через следующие формы и виды социально-воспитательной работы: семинары, школу первокурсника, учебу студенческого актива, материальную поддержку студентов, спортивно-оздоровительную работу, работу по формированию активной гражданской позиции (организация круглых столов, дебатов, встреч, реализацию студенческого самоуправления).

### **Социальная инфраструктура**

В социальную инфраструктуру входят объекты: пункт общественного питания (буфет), спортивный зал, стадион «Пламя», конференц-зал и актовый зал.

Санитарное состояние объекта общественного питания, соблюдение правил охраны труда и пожарной безопасности соответствуют всем необходимым нормативам. Персонал буфета регулярно проводит санитарную обработку оборудования. Меню в буфете разнообразное, цены на готовые блюда доступные.

### **Социальная поддержка обучающихся**

Социальная составляющая социокультурной среды направлена на создание комфортных условий жизнедеятельности студентов. Она

включает: оказание материальной помощи студентам; выявление социального статуса студентов (дети-сироты, лица, оставшиеся без попечения родителей, лица, потерявшие в период обучения обоих или единственного родителя, инвалиды); социальная поддержка студентов, относящихся к категориям: детей-сирот и лиц из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей; лиц, потерявших в период обучения обоих или единственного родителя; зачисление студентов на полное государственное обеспечение; контроль над соблюдением социальных гарантий студентов; содействие социальной адаптации первокурсников к условиям учёбы в институте.

### **Научно-исследовательская работа обучающихся**

Немаловажной функцией гуманитаризации образования является исследовательская деятельность, предусматривающая развитие психологических основ творческой личности, гуманности решения исследовательских задач, внедрения результатов свободной поисковой деятельности. Научно-исследовательская работа студентов включает следующие формы: студенческие научные конференции; научные чтения; олимпиады; публикации результатов исследований; комплексные мероприятия. НИРС обеспечивается работой электронного каталога библиотеки (по ключевым словам, источникам и т. д. Из года в год растет количество студенческих докладов на научно-практических конференциях, публикаций, дипломов, полученных на всероссийских конкурсах.

В совместной научно-исследовательской деятельности обучающихся и преподавателей формируется атмосфера доверия и творчества, реализуется идея педагогики сотрудничества.

### **Внеучебная деятельность обучающихся**

В Филиале ежегодно проводится множество мероприятий, ставших традиционными: День Знаний, День Первокурсника, Посвящение в студенты, День открытых дверей. Традиционные мероприятия формируют корпоративную культуру вуза, единое социокультурное пространство, поддерживают при этом определенные ценности, отношения, правила и нормы, принятые в коллективе.

Для организации позитивного досуга обучающихся и обеспечения непрерывного процесса творческой деятельности используются традиционные и инновационные формы организации внеучебной работы: акции, выставки, смотры, круглые столы, пресс-конференции, презентации, волонтерская деятельность.

### **Спортивная и физкультурно-оздоровительная работа**

Учебные занятия по физической культуре являются основной формой физического воспитания обучающихся.

Развитие физической культуры личности будущего специалиста является важнейшим фактором его гармонического развития, высокой профессионально-трудовой активности, эффективной организации здорового быта и досуга.

### **Взаимодействие субъектов социокультурной среды**

Общение и взаимодействие преподавателей и обучающихся на основе общих ценностей, традиций, инноваций характеризует социокультурную среду образова-

тельной организации и служит развитию профессионализма педагогов и успешной социализации и самореализации обучающихся.

### **Деятельность органов студенческого самоуправления**

Деятельность профсоюзной организации положена в основу модели студенческого самоуправления в вузе.

Совет студенческого самоуправления руководит различными направлениями деятельности: участием в организации и управлении учебно-воспитательным процессом; представлением интересов обучающихся на всех уровнях; разработкой и реализацией собственных социально значимых программ и поддержкой студенческих инициатив; организацией досуга, отдыха и оздоровления студентов.

Студенты являются членами Ученого совета филиала, студенческого совета. Участие в работе органов студенческого самоуправления способствует развитию у обучающихся таких личностных качеств, как ответственность, организованность, владение культурой мышления, стремление к воплощению в жизнь гуманистических идеалов, способность принимать самостоятельные решения.

### **Взаимодействие среды вуза и «внешней среды»**

С целью быстрой адаптации обучающихся к внешней среде, социализации выпускника происходит интегрирование общекультурной среды филиала и «внешней среды» (города, региона). Политика университета и филиала такова: дать возможность обучающимся активно участвовать в социокультурной жизни города, страны. С этой целью обучающиеся направляются для участия в научных конференциях, конкурсах, фестивалях в другие вузы и города России.

В Филиале реализуется основная задача – обеспечение, предприятий и организаций Липецкой области квалифицированными кадрами технологических специальностей через системную работу по следующим направлениям: довузовская подготовка; профориентационная работа; подготовка специалистов на условиях целевой контрактной подготовки; создание банка данных о выпускниках, а также банка вакансий; сбор, обобщение, анализ и предоставление обучающимся информации о кадровых предпочтениях и требованиях, предъявляемых к соискателю рабочего места; сотрудничество с предприятиями и организациями, выступающими в качестве работодателей; предоставление потенциальным работодателям информационных услуг по подбору необходимых сотрудников из числа обучающихся и выпускников; организация временной занятости обучающихся. В Филиале действует центр содействия трудоустройству выпускников, которым проводится работа, направленная на профориентацию и содействие трудоустройству выпускников: создан банк данных о выпускниках университета, а также банк вакансий, предлагаемых работодателями по соответствующим специальностям. Организуются встречи с начальниками отделов кадров ведущих предприятий города. Налажено тесное деловое сотрудничество с государственными учреждениями, центрами занятости населения городов и районов.